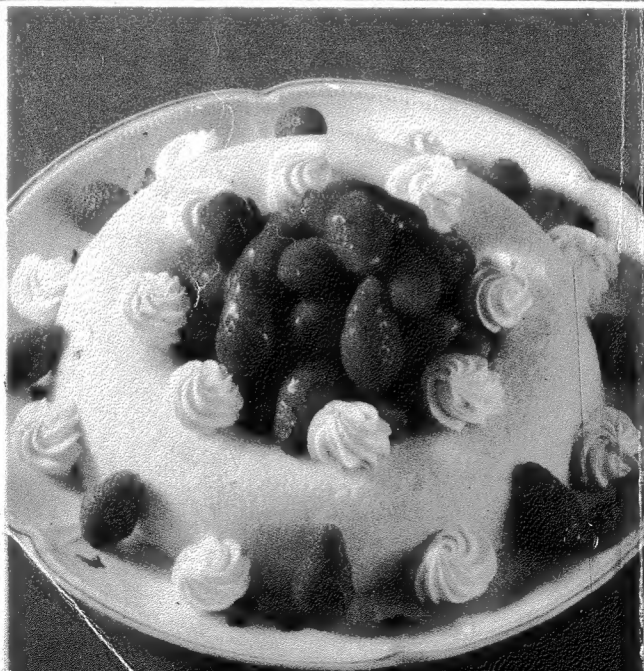


# فن صناعة الحلوى

سميره شنوده





# فن صناعة الحلوى

سميره شهيد



## المائدة

تلعب المائدة دورا هاما في حياة ربة البيت .. بل في فتح

الشهية ..

ان اعداد المائدة مسألة يجب ان تدرس مع كل طعام. وعلّة  
هذا ان الاستمتاع بالطعام يتوقف بدرجة كبيرة على جانبية المائدة  
نفسها .. والمائدة المعدة بحق سليم لها اثرها كجودة  
الطعام ودقة ترتيب عرض ألوان الطعام .. وتناسب تتابعها

واية سيدة لا يستتر انتباهها أو يثير اعجابها جمال غطاء مائدة  
الطعام ونظافته ويبيع تنظيم القوط ، والضوء اللامع لأدوات الطعام  
والضخام من الزجاج والصيني هذا الى جانب جودة الطعام .

بلا شك لا توجد امرأة واحدة ترضى عن المائدة الغير  
منظمة أو أدوات الغير نظيفة ، بل أن السيدة مهما كانت صلتها  
بمضيفتها تنقذ المائدة الغير منظمة والأدوات المهملة وهي وان  
لم تتحدث علانية ينقدها فانها تهمس به في سرها .

فلم تقبل سيدة المنزل هذا النقد ما دام اعداد المائدة  
الجييلة المنظر مستطاع وفي متناول اليد .. ولم يكلفها الكثير من  
الجهد أو المال ، بل ان ما تتكبدّه السيدة لشراء طاقم كامل  
للمائدة يمكن احتسابه من بين المال المدخر ما دامت السيدة تعنى  
بهذه الأدوات وتوليها جانبا من الرعاية .

وموائد الطعام كثيرة الأنواع ومن الممكن بسهولة أن تختار السيدة المائدة التي توافق مزاجها الشخصى كما تناسب العدد الذى ينتظر تواجدہ فى اى يوم من الأيام فى زيارتها لتناول الغداء أو العشاء ..

والسيدة كما يجب أن تفكر فى حجم المائدة بجب أن تفكر فى شكلها العام اذ أنه من الضرورى أن تتمشى مع باقى أدوات غرفة الطعام وعلّة هذا أنه فى كثير من الأحوال تتخير السيدة المائدة وحدها لتكمل بها أدوات غرفة الطعام دون أن تعنى بالمائدة الموجودة ضمن أدوات الغرفة فى النموذج المصور الذى يعرضه عليها الصانع .

وفى حفلات الغداء البسيطة عندما تكون السيدة قد دعّت صديقة عزيزة يمكن أن تمد عربات الشاي الصغيرة الحديثة لتستعمل كمنضدة لتناول غداء سريع بسيط وهذه تصلح لعدد من الضيوف كما يمكن استعمال المناضد الصغيرة فى البوفيهات التى تكون فى نفس الطابق كما يمكن أن يستعمل فى حفلات الكوكتيل للاصحاء والأتارب .

## الأغطية

الأغطية البيضاء يمكن أن تستعمل في كل طعم ولأية مناسبة ويمكن عند استعمال أغطية بيضاء أن توضع في منتصف المنضدة قطع من القماش تعلوها رسوم جميلة ولكن العادة أنه يكتفى بالرسوم الموجودة في الغطاء نفسه أى الرسوم المنسوجة في قماش الغطاء حتى لو كانت بذات اللون الأبيض نفسه .

أما الأغطية الملونة والتي تعلوها زخارف ملونة فتستعمل كثيرا عند اعداد المائدة لاقتطار أفراد الأسرة او عندما يتناول الغداء في المنزل بعض الأقارب او خاصة الأصحاء الذين قد رفعت الكلفة بينهم وبين رب الدار وسيدة المنزل .

وتختلف الظلال في الأغطية البيضاء فقد يكون بعضها ناصع البياض كما قد تعلو بعضها سمرة خفيفة باهتة .

وعلى أية حال فإن أهم ما يجب ان تعنى به السيدة هو ان يكون لديها دائما طاقم نظيف صالح للمناسبات وأن تكون أدوات الطاقم كلها منسجمة معا ، وان تحتفظ بها كلها في مكان واحد حتى تجدها بسهولة حين الحاجة اليها .

ويجب ان تحتفظ السيدة بغطاء آخر تضعه أسفل غطاء المنضدة الأساسى كما ان تعد أغطية صغيرة لتضعها أسفل

الأطباق ، فإذا كانت مستضع أسفل الأطباق مفارش من القماش  
فإن كل ما تحتاجه هو الغطاء المصنوع من التيل الأسمر  
للمائدة وحدها .

وهما كان القماش الذى تصنع منه الفوط ويصنع منه غطاء  
المائدة فيجب أن تكون كل هذه الأشياء لطيفة بدرجة كبيرة وأن  
لا تنسى بل تختار فقط بعناية فإذا طبقت وجب أن تكون الثنيات  
أقل ما يمكن .





### تجميل المائدة

مسألة تجميل المائدة مسألة شخصية يقدرها فوق السيدة وحده ولا دخل لأى شخص آخر ولكن يجب على أية حال أن تتمشى وسائل التجميل مع أدوات المائدة من ناحية ومع المناسبات التى يسببها أقيم الحفل من ناحية أخرى .

ويمكن أن توضع الزهور فى باقات وسط أصص أو زهريرات من الفخار أو الزجاج أو الصينى أو الفضة ، وتكون الزهور أكثر تأثيرا اذا وضعت طليقة غير معنى بتصنيفها بأسلوب مفتعل واو تركت الزهور كما تثبت لكانت أجمل وأروع ، والوردة اذا ظلت تعلو ساقها الخضراء وحولها الأوراق النضرة بلا شك فاتنة الجمال .

ويجب أن لا تنسى السيدة بأن سيقان الورد وأوراقه فيها زينة وسحر كالورود نفسها ، كما يجب أن تكون ألوان الورد والزهرة منسجمة مع بعضها البعض فمثلا لا يتفق اللون الأحمر والأصفر ولا الأزرق والأحمر .

ويحسن أن توضع الفاكهة فى سلة جميلة وأن تكون من صنف واحد ولا أن يوضع كل صنف على حدة بل كلما تعددت الأنواع واختلف الوضع كان شكل الفاكهة مغريا ملفتا للنظر محببا للأكل .

والوان الصحف هي الأخرى مسألة ذوق خاص وللسيدة أن  
تتخير الألوان التي ترضيها ولكن يجب أن تكون أدي السيدة  
طالما كاملا من لون واحد ، ولكن يمكن أن تكون صحاف الحلوى  
والسلطين والسرافيس من نوع يطابق صحاف المنضدة :

وتختلف أشكال اكواب المياه من سنة الى أخرى الا از  
الكريستال الأبيض للسادة ( الغير منقوش ) هو المحبب دائما •



## خدمة المائدة

- وقد ذكرنا في الصفحات التالية كيفية اعداد المائدة ،  
ولكننا نزيد على هذا عدة ملاحظات هامة :
- ١ - تتفنى الفوط مرة واحدة فقط من الناحية الطولية .
  - ٢ - توضع للفوط لناعية اليد اليسرى وعلى مسافة بوصة من طرف المائدة او وسط الطبق المسطح .
  - ٣ - توضع ادوات الطعام ( الشوك والسكاكين والملاعق ) على مسافة بوصة واحدة من طرف المنضدة .
  - ٤ - توضع الشوك لليسر والسكاكين لليمين مع ادارة الطرف الحاد للداخل والملاعق الى يمين السكاكين .
  - ٥ - يجب صف الأدوات على حسب دور استعمالها فالتى ستستعمل فى البداية تكون هى الأبعد بالنسبة للطبق .
  - ٦ - يجب أن تملأ اكواب المياه الى ثلاثة أرباعها قبل بداية الطعام .
  - ٧ - يقدم الطعام من اليسار دائما أى يبدأ الخدم بالرجل أو السيدة التى فى الطرف الأيسر للمنضدة .
  - ٨ - تغير الصحاف من اليسار أيضا .
  - ٩ - توضع أقداح غسل الأصابع قبل انتهاء الطعام لأنها تحتاج عادة قبل تناول الفاكهة .
  - ١٠ - يوضع اسفل كل طبق فوطه صغيرة ويحمل الخادم هذه الأقداح والفوط قبل أن تقدم الفاكهة مباشرة .

### اعداد المائدة

قلت في مقدمة هذا الفصل أن اعداد المائدة من الضروريات التي يجب أن تلم بها السيدة المأتما وأعوذ ثانية فأكسرر أنه يجب أن تدرك السيدة بأن أقل خطأ في اعداد الصحائف أو الأدوات قد يسبب الكثير من الضيق للأكلين .

وقد لا يمكن للطعام الجيد أن يصلح من خطأ اعداد المنضدة كما أنه يضطر السيدة الى احضار ما غاب عنها وضعه على المنضدة أثناء الطعام اذا ما طلبه أحد الأكلين أو قد يضطر الزائر وهو لطبعه حتى غير موثور الحرية الى عدم تناول ما يحلو له لأنه لا يجد الأداة التي يستعملها استتمالا صحيحا لتناول هذا النوع من الطعام .

### ولإعداد السائدة :

١ - تغطي السيدة المنضدة أولا بقماش أبيض من التيل وقد يكون فوق القماش بعض المفارش التي تتحمل سخونة الأطباق وطبقة من البلاستيك .

٢ - تغطي السيدة المنضدة بغطاء مزخرف ويجب أن تكون الرسوم الرئيسية الوسطى في منتصف المنضدة كما يجب أن لا تتدلى الأطراف لأكثر من اثنتي عشر بوصة ، ويمكن أن تشبك الأطراف أو تنشئ ، ولكن يجب أن يكون الجزء السدى بطو المنضدة متسطحا تماما لا انثناء به .

٣ - تضع السيدة بعد ذلك أصص الزهور «الزهرية» وتكون بها زهور جميلة مختلفة الألوان وغير منسقة بتنسيق مصطنع بل يحسن أن توضع طليقة وإذا كانت في الزهور بضعة أوراق خضراء تعلو سيقانها الحقيقة فاتها تزيد في جمال شكلها وقد يستبدل أصص الزهور بأى اناء زخرف جميل أو بلاء به بعض الفواكه التمثيلية المصنوعة من الشمع أو البلاستيك .

٤ - تبدأ السيدة بصف السكاكين والشوك في الأماكن التي قبالتها من سيتناولون الطعام بعد أن تكون قد صفت المقاعد وقسمت المنضدة بنسبة مدعوها وأفراد أسرتها .

ويجب أن يتناسب عدد المقاعد مع سعة المنضدة حتى لا يشعر أى من الجالسين بضيق بسبب كثرة العدد .

فاذا دعت السيدة عشرة عداها وزوجها لا يجوز أن تنتفع  
بمنضدة متوسطة تكفى لثمانية مثلا بل يحسن أن تستعمل ثلاث  
مناضد صغيرة موزعة في الغرفة يجلس على كل أربعة من الأكابر

وفي هذه الحال يجب أن تجلس هي وزوجها وابنتها مثلا كل  
منهم في منضدة من المناضد الثلاثة للترحيب بالمدعوين كما أنه يجب  
أن يقدم الطعام للأكابر في وقت واحد أى تعد ثلاثة ممن يقومون  
بالخدمة يوكل الى كل منهم منضدة واحدة .

وتلاحظ السيدة في صف السكاكين والشوك ان تكون السكاكين  
اليمين والشوكة لليسار مع توجيه طرف السكين الحاد  
لييسار الجالس وأطراف الشوكة المديبة للأعلى .

تضع السيدة ملعقتين للحلوى والطعام الى يمين  
السكين مع ملاحظة أن تكون صفحة الأعمدة للأعلى ، ثم توضع  
الغرفة مطبقة إلى يسار الشوكة .

ثم تضع الكوب الى اليمين أمام الملعقتين والسكين ، وتضع  
الزبدة الصغيرة فوق طبق مسطح صغير الى اليسار أمام الشوكة  
والفوطاة .

٦ — تضع السيدة طبقا مسطحا أمام كل مقعد ، ويجب أن  
يكون الطبق في المنتصف أى أن مجموعة الملعقتين والسكين الى يمينه

مجموعة الشوكة والفوطة الى يساره ، ثم تضع إثناء الملح والفلفل  
بين كل شخصين متجاورين ويجب ملاحظة أن الصحاف المسطحة  
تغير في كل دورة •

وتقدم الخضروات والفطائر الساخنة بالسرفيس وقد توضع  
إصحاف الدجاج واللحوم الباردة في أركان المتضدة •

وعندما يجرى دور الحلوى تغير الصحاف بأخرى صغيرة  
مثلا امام الاهلية والطلوى المصنوعة من اللبن تقدم عادة في صحاف  
صغيرة من الزجاج كل منها لشخص واحد اما طوى الفاكهة الطهية  
فتقدم في أكواب زجاجية صغيرة كل منها أيضا لشخص واحد •

— ٧ قبيل الطعام بقليل تضع السيدة الزبدة في للصحاف  
الصغيرة التى تحمل سكين الزبدة •

وفي حالة تقديم أى شراب كفاتح للشهية فتصف الكؤوس  
على الصحاف المسطحة ولكن يجب أن يوضع أسفل كل كأس طبق  
زجاجى صغير ليمنع انسكاب أى قطرات من الكأس في الطبق  
الأسير المسطح •

٨ — قد يستبدل أحيانا الغطاء الكبير بغطاء مستطيل يغطي الجزء  
الأوسط من المائدة ويوضع غطاءان صغيران في الطرفين المتقابلين  
الى جانبيه ، هذا اذا كان الطعام سيقدم لأربعة فقط ، وتوضع  
الفوطة في شكل مثلثى جميل أعلى الطبق الكبير المسطح •

وفي حفلات الشاي توضع الملاعق والشوك والسكاكين الصغيرة  
ويوضع أمام كل جالس طبق مسطح صغير .

وفي مكان كوب الشراب يوضع فنجان الشاي وتصف أطباق  
(الساندويتش ) اللقيمات والجاتوه على طول المائدة مع ملاحظة  
وضع تورته واحدة في متناول يد كل أربعة . فان قل العدد عن  
ثمانية وضعت التورته قريبة من سيدة الدار وتولت هي بنفسها  
تقديم القطع في شكل مثلثي لزولرها .





## آداب المائدة

من أهم الأمور في حياتنا للحديث معرفة رسوم التواضع المائدة والاصطلاحات الخاصة بها ، حيث يجب على شخص المتمدين أن يبذل قصارى جهده في اظهار حسن آدابه رقيق عباراته •

ومن العادة أن يجب على ورقة الدعوة لتناول الطعام إما ايجاباً أو سلباً ، ومتى قبل أحدهم الدعوة وإجاب عليها بالايجاب فلا يترك مكانها مهما كان عظيماً يحول دون حضوره الى تلك الوليمة الا اذا طرأ حادث يعجز عن التغلب عليه •

ولا يحسن بالضيف أن يأتي قبل الميعاد المقرر فيعوق أصحاب البيت عن اتمام الاستعداد ، ولا أن يأتي متأخراً بعد طغوسهم على المائدة فيسبب ارتباكاً في النظام •

وخير للمدعو أن لا يحضر بتاتا من أن يحضر متأخراً ، وفي هذه الحالة يتحتم عليه أن يقدم للداعي اعتذاراً •

يجب ترك المكان الأول للسيدات المتزوجات ، والثاني للفتيات العذارى حسب اعمارهن ، ومتى أعلن حضور الطعام على

المائدة ، يمثل صاحب البيت بين يدي أكبر السيدات سنا وأرفعهن مقاما ويقدم لها ذراعه ثم ينحني قليلا لبقية المدعوين ويدعوهم بعبارة وجيزة ويسير برفعها أمامهم الى المائدة ويجلسها عن يمينه ثم تتبعه الزوجة ومعهما أرفع الضيوف قترا أو أكبرهم سنا وتجلسه عن يمينها .

وتجلس ربة المنزل في رأس المائدة وعن يمينها الرجل الذي يستضيفها ، ويجلس صاحب المنزل في الطرف الآخر عن المائدة وعن يمينه السيدة التي حضر معها . ويفرض على الرجل أن يهتم بخدمة الجالسة عن يمينه ، ويجب على كل من المدعوين أن يكون خبيرا تمام الخبرة بطريقة استعمال الشوكة والسكين .

وإذا دعيت الى وليمة فحالما تجلس على المائدة اقترب نحوها ولكن لا تسند مرفقك ( الكوع ) عليها ، وخذ الفوطة وضعها على صدرك ولتكن كمية الأطعمة في الأطباق متوسطة حتى لا تكون طافحة ولا قليلة فيها ، ولا تخط أصناف الطعام في الطبق الواحد بل ضع كلا منها منفصلا عن الآخر .

ولا تستعمل السكين في أكل السمك بل تناوله بالشوكة بمساعدة قطعة من الخبز تأخذها باليد الأخرى أو بواسطة شوكة وسكين .

ومتى استعملت الشوكة للتقطيع فامسكها باليد اليسرى  
منجرفة نحو المائدة ، واعدد السبابة فوقها واقطع بالسكين باليد  
اليمنى قم وضع السكين جانبا وانقل الشوكة الى اليمين .

ولا تستعمل شوكتك او طمعتك لتناول طعام من طبق  
عمومي ، ولا تأخذ ملحا وزبدة بسكينك ، واكسر الخبز كسرا بيدك  
ولا تقطعه بالسكين ، ولا ترفع الرغيف كله الى فمك وتقضمه ، ولا  
تقطع اللحم قطعة صغيرة بل اقطع قطعة واحدة وكلها ثم اقطع  
غيرها . ولا تقرض العظم بأسنانك او تمص ما بداخلها غلاظية  
او تحمل شيئا الى فمك بكلتا يديك .

ولا تمد يدك فوق المائدة لتناول شيئا على الجانب  
الاخر منها ، ولا تقف لتقرب طبقا يكون بعيدا عنك بل اطلب ذلك  
الى الخادم لا الى أحد الجالوس .

ومن المستحب وضع السكين أو الأتامل في الفم وكذلك الأكل  
بالأصابع وتلويث للشفاة أو الفوطة والمضغ أو الشرب بصوت  
مسموع وتسويك الأسنان بالشوكة أو الأظافر أو اللسان  
بل بالسواك بعد الانتهاء من الأكل واضعا بيدك أو الفوطة  
على فمك لتغطيه .

ويذنبى أن تأكل عذيملا وتوصلا فمك ولا تفتح شفئك .  
ولا تشرب قبل أن تصح فمك بالفوطة لئلا تتسح حبة  
الكوب من شفئك فيقبح منظرها ولا تصح الطعام في فمك قبل

أن تتحقق من اعتدال درجة حرارته حتى لا تحترق ، ولا تقصع على غطاء المائدة شيئاً من فضلات الطعام كالمعظم وبذور الزيتون وقشور الفاكهة بل ضعها في جانب طبقك أو في طبق خاص بها .

وتناول الخضر والأثمار بالشوكة والسوائل وما يشابهها بالمعلقة أما البقول فيراعى في أكلها ذوق الحاضرين إذ البعض يتناولها بالأصابع والبعض بالشوكة وكذلك الفواكه ذات النوى .

ويجب الاحتراس الكلي في كيفية اخراج النواة من الفم فالبعض يلقيها أولاً في المعلقة بعد تغطية الفم ، والبعض يغطون الفم باليد الواحدة ويلتقون النواة بالكف الأخرى ثم يضعونها على حافة الطبق . والطريقة الثانية أفضل نظرًا للتستر وقت اخراج النواة من الفم .

ومن الميب أن يخف الضيف شيئاً من الطعام في طبقه أو يمتنع عن شرب الكأس الأخير فيزري بصاحب المنزل .

ويجب على أصحاب المنزل أن يكونوا شديدي اليقظة بشوشى الوجه محافظين تمام المحافظة على الأوقات وأن تكون غرفة البيت مستوفية والأنوار كاملة النظام ، ولا يجب توبيخ الخدم أمم الضيوف .

فإذا وضعوا اثناء في غير محله فعلى صاحبة المنزل أن تناضى عنه ولا تدع الضيوف يلتفتون إليه ، ومن الناس من يعود الضيوف عن كل صنف يقدم بالاطياب فيه بجودته للصحة وموافقته للمعدة وفكامة رائحته وانتقل طبخه .

ومنهم من يبدي أسفه لضيوفه لعدم مقدرة على القيام بالواجب عليه ويظهر خوفه لئلا تكون الأطعمة على ما يرام ويوجه اللوم الى الطباخ أو غير ذلك من الأعذار ، فكلا الأمر عيب والأنيب من يترك لضيوفه أمر الحكم بجودة الطعام وكذلك لا يليق بالضيف أن يطلب في مدح أصناف الطعام كلما تغيرت أمامه .

ولسكن لا مانع من ابداء آرائه عند الضرورة فيما يستحسنه بمعبارة مختصرة بلا اطراء ولا مديح .

ولا يليق من جهة أخرى أن يظهر عدم الاكتراث بالطعام أو عدم الاهتمام بجودته لئلا تستمأ صاحب المنزل من ذلك . وليس من شروط اللياقة أيضا أن يطلب الخيف قطعة مخصوصة لنفسه من أحد الأطباق ، بل يترك أمر الاختيار الى موزع الطعام الا اذا سأله صاحب المنزل عن رقيقته في قسم خصوصي ، ولا أن يضجر اذا لم يقدم له الطعام قبل غيره ، ولا أن ينتهر الخدم الذين يخدمونه على المائدة ولا أن يشكرهم على شيء لأن خدمته واجبة عليهم ، ولا أن يقوم عن المائدة والطعام في يده أو في فمه .

والاداب تقتضى على الضيف أن يمكث على الأكل ساعة مسن الزمان بعد الانتهاء من الطعام ، واذا أمكنه فليصرف بقية السهر في منزل مضيفه .

ولا يجوز أن يستأذن في الخروج حال القيام من المائدة مباشرة

## الفصل الثاني

### في الفطائر

#### تمهيد :

عمل الفطائر في حد ذاته لا يتطلب كبير عناية ، فان النجاح في عملها يتوقف على بعض قواعد ثابتة تتلخص في الآتي :

أولا : قراءة كل وصفة جيدا وفهمها قبل الشروع في العمل

ثانيا : انتخاب المواد الجيدة التي تصنع منها الفطائر

ثالثا : ضبط المقادير والعمليات ضبطا تاما .

رابعا : تنظيم حرارة الفرن كما تقتضيه حالة نوع الفطائر

مع تتبع الارشادات التي تعطى في كل وصفة .

وتجدين فيما يلي شرحا لاهم المواد التي تستعمل منها الفطائر :

## الحقيق

الحقيق الذى يستعمل فى الفطائر نوعان :

١ - الحقيق العسلى .

٢ - حقيق الفطائر الحساس .

أما النوع الأول فإنه يحتوى على قليل من السادة الجبلوتية ويستعمل فى أغلب الفطائر والكعكات الاعتيادية التى تعمل لأفراد العائلة لاستنابها طراوة ومرونة لتعيش أياما كثيرة دون أن تتعدد .

أما النوع الثانى فإنه يستعمل الفطائر الفاخرة التى تحضر للولائم ويجب أن تؤكل فى يوم عملها لأنها تتعدد بسرعة لاحتواء الحقيق على كمية من الجبلوتين ، ويستعمل أيضا لأصناف البسكويت الأناعم ، ويمكن فى بعض الأحيان الاستعاضة عنه بالحقيق العسلى إذا أضيف الى كل فنجان شاي ملعقة كبيرة من مسحوق النشأاء ومزج به مزجا قلما .

وتستعمل أصناف أخرى من الحقيق مثل حقيق الأرز والبطاطس والذرة والشوفان وخلافه ، وتكون هذه الأنواع فى بعض وصفات معينة ولكل منها تأثير إذا مزجت بصفيف الحقيق المعتاد ، ومیشار الى ذلك فى كل وصفة .

## الحبوب المجروشة

وعدا ما تبين تستعمل أيضا الحبوب المجروشة مثل الأرز والشوفان والقرطم والسويد • فانها تصلح اذا مزجت بأصناف الحقيق العالية مع ملاحظة عدم نخلها لأن المواد الخشنة التي تبقى في النخل تحوى على مقدار عظيم من المواد الغذائية النافعة وهذه فضلا عما لها من طعم لذيذ فانها تكسب الفطائر منظرا فائرا عند وضعها على المائدة •

## الدهونات

أصناف الدهونات التي تستعمل في الفطائر هي الزبدة الطازجة والمصفولة والسمن والشحم والمرجاين والزيت وجميع الدهونات الأخرى التي تستعمل عادة في المطبخ •

أما الشحومات الجيدة فتستعمل في أصناف البسكويت على أنواعها ، وقد تمزج في بعض الأحيان بالزبدة بمقدار الصنف ويمكن أيضا صنعها بالزبدة الخالصة •

أما الفطائر التي يضاف إليها العسل أو الزنجبيل فيمكن صنعها بالشحم الخالص لأنه يكسبها نكهة خاصة • وأما في الحشو والزينة فلا يستعمل سوى الزبدة أو السمن الخالص وتستعمل أيضا الزيوت بأنواعها في الفطائر •



## السكر

إذا كانت الوصفة لا تتطلب إلا سكرًا فيمكن استعمال السكر المجروش وهو جيد في نوعه لأجل الفطائر والكعكات ومخاليط الأزينة التي تحضر على النار وأما السكر الناعم فيستعمل لأجل الكمك الهامش وكعكة الجنية والبودنج والسكر المكرر فيصلح لعملية مواد الأزينة والحشو لأن تحضيرها من هذا النوع من السكر يكسبها لونا جميلا ونعومة .

والسكر الأسير له طعم خاص وهو يستعمل لبعض الفطائر التي تجهز بأنواع البهار والعسل والفواكه .

ويستعمل أيضا العسل والشراب ( السكر المقلود ) في بعض وصفات لأن له طعما خاصا ، وحتى يعدم ما فيه من الأحماض يضاف مقدار ثلث ملعقة صغيرة من كربونات الصودا إلى كل فنجان شاي من العسل .

وأما عسل النحل فيحتوى على مادة سكرية كبيرة ولكن طعمه لا يوافق بعض الأذواق ويمكن في حالة استعماله أن يضاف إليه قليل من كربونات الصودا بمقدار ونسبة ما تقدم في العسل الأسود لإعدام ما فيه من الحمض .

## البيض

### البيض فوعان :

نوع أسمر ونوع أبيض ، أما الأسمر فهو غنى في دهامته وصفاره يكسب الفطائر لونا جميلا أصفر . ويجب التدقيق في انتقاء البيض وأن يكون طازجا ، ولا يستعمل إلا الجيد منه حيثتوافر فيه المادة الغذائية .

## اللبن

قبل استعمال اللبن الطازج يجب أن يخلط بالسكر أولا ، وإذا استعمل اللبن الرايب فيضاف إلى كل فنجان شاي تلك ملعقة صغيرة من كربونات الصودا ، وإذا استعمل اللبن المجفف فيجب قبل استعماله اذابته بالماء أو اضافته إلى السكر والزبدة عند الخفق ويضاف الماء في دورق اللبن بنسبة ١٠٠ : ١٥٠ جرام من اللبن المجفف إلى لتر من الماء .

أما اللبن المركز فيجوز استعماله في أصناف الكعك ، ونظرا لأن هذا النوع محلى بالسكر غالبا فيجب إضافة كمية أقل من السكر المعين في الوصفة ، وإذا كان اللبن غير محلى بالمرة فتضاف كمية السكر التي تعين في الوصفة تماما .

### المططور

إذا أردت أن يكون للفطير شأن يلفت النظر فيجب أن تضيفي إليها شيئاً من المططور مثل :

روح الفانيлия واللوز والبرتقال والقرصة والقهوة واليانسون والورد ، ويمكن أيضاً استعمال قشور الفواكه وعصيرها مثل الليمون والبرتقال .

روح اليانسون يناسب الكمكات الصغيرة وأما روح اللوز والورد فيصلحان للكمك الأبيض وما يماثله ، ويمكن استعمال المطور التي تناسب ذوقك للمخلوط الذي يستعمل في الزينة والحشو ويمكن مزج نوعين من المطور معاً مثل الليمون والفانيлия أو الورد واللوز .

أما قشر الليمون الجشبي وعصيره فهما أحسن ما يستعمل في الكمكة الاسفنجية والكمكات الصغيرة ، وأما قشر البرتقال وحده فيصاح للزينة والتعطير معاً .

### الشيכולاته والكاكاو

إذا أردت السهولة في العمل فاستعملى الشيכולاته الغير محلاة بالسكر ، إذا لم تتطلب الوصفة غير ذلك ، لأن الشيכולاته تحوى على جزء كبير من المادة الدهنية ، وإذا أردت استبدالها بالكاكاو فيستعمل من الكاكاو ثلاث ملاعق كبيرة ونصف ملعقة مع اضافة نصف ملعقة صغيرة من الزبدة أو أى شحم آخر .

وهذا يكفى عوضا عن ٤٠ جرام من الشيכולاته الجاهزة ، ويمكن ان تضيفى الكاكاو الى المساحيق الأخرى التى تستعمل معها الفطيرة أو تمزجها بقليل من اللبن أو الماء حتى تصبح عجينة سائلة وتضاف الى المزيج بعد البيض مباشرة .  
١٠٠ — ١٥٠ جرام من الشيכולاته تكفى لأن تضاف الى فنجان من السكر لعمل زينة كمكة أو خشوما .



## المكسرات

الفول السوداني والبندق والبندق البرازيلي والجوز  
واللوز •

يجب فرمها قبل استعمالها واللوز يمكن تقطيعه أيضا قطعاً  
صغيرة •

وفي بعض الأحيان تخلط المكسرات في قليل من الدقيق  
وخصوصاً ما يضاف منها إلى العجائن السائلة ( الطرية ) •

وأما اللوز فيجب أن يقشر قبل تقطيعه وإذا حمست المكسرات  
قبل اضافتها فانك تضمنين عدم رسوبها في قاع السمكة •



### الفواكه

الزبيب البناتى والزبيب الصغير الأسود والزبيب الكبير  
والتين والوشنة ( مطبوخة ) أو نيئة والبلح والليمون واصناف  
الفراولة والتوت والبرتقال وقشر الليمون والقشور المعقودة  
بالسكر والمربات على انواعها تصلح جميعا للمزج بالقطائر  
والكمك .

واما الوشنة والبلح فيجب استخراج بذورها قبل فرمها .  
اذا وضعت الفواكه فى الفرن بضع دقائق ثم خلطت بقليل  
من الحقيق قبل اضافتها الى العجينة فذلك تضمنين عدم رسوبها  
فى قاع الفطيرة أثناء الخبز .

ونظرا للزاجة الزبيب فلا تضعيه فى الفرن اكثر من  
ثلاث دقائق .

يجب استخراج بذور الفواكه والبعض الآخر يجب غسله  
تماما وتصفيته ثم تخلط بالحقيق .

اذا سخنت مقراضا ( مقصا ) على النار وقطعت به الفواكه  
فلا تتسرعى .

## المسلق

مسحوق الحميرة الجيد يتركب من حمض أو زبدة الطرطار (١)  
مضاف اليه بيكرىونات الصودا ومسحوق الأرز بمقتانير  
مختلفة .

وقد توجد مساحيق أخرى رديئة مثل حمض فوسفات الجير  
وحمض فوسفات ألبيوتاس التي ضررها بالصحة فإنها  
تأتى بالفرض المطلوب .

ويجب أن ننبه السيدة الى أنه بمجرد الانتهاء من  
صنع الفطائر توضع في الفرن لأن التفاعل الكيماوى وهذه  
المساحيق يبتدىء عمله عند خلط المسحوق بالماء :

وإذا ترك زمنا طويلا بدون أن يوضع في الفرن تبرد حخته  
ولا ينتشر الغاز الموجود فيه ليرفع الفطيرة بالمقدار المطلوب .

---

(١) حمض وزبدة الطرطار ماحتان مستخرجتان من العنب .

## تنظيم حرارة الفرن

قد اِصطلحوا على استعمال ترمومتر لتنظيم حرارة الفرن ، ومن  
الميسور جدا الحصول عليه لأن فائدته عظيمة جدا وهو يسجل  
حرارة لغاية ٦٠٠ فهرنهايت أى ٣٠٠ سنتجراد .

وإذا أردت الاستماضة عنه باجتحان درجة حرارة الفرن  
فيمكن ذلك بواسطة قطعة صغيرة من الورق الأبيض الخشن في نصف  
الفرن فتتلون تلوينا يختلف في اوقات معينة





## الحرارة للتحمير

يمكن استعمال ترمومتر عند السكر الذى يسجل لغاية ٦٠٠ فهرنهايت أو ٣٠٠ سنتراد وفي حالة عدم وجود هذا القياس يمكن اختبار الزيت أو الشحم بقطعة من الخبز ، فقد تحصلين على نتيجة اذا وضعت في لآزيت الساخن وتركته وقتا مفيئا الى ان تحترق .

## ضبط المقادير والكميل

من أهم العوامل التى تصل بك الى النجاح في عمل فطائر ك ضبط المقادير على غاية الدقة . ويجب ان تحصلى في المطبخ على مكيال مدرج في حجم الفئجان الكبير سمته ربع لتر وكذا ملعقة أخرى كبيرة وأخرى صغيرة مدرجتين .  
أما المعلقة الصغيرة الطائفة فلها تسع أربع ملاعق مسطحة من مسحوق الخيرة .

أما اذا ملئت اعتياديا فانها تسع ملعقتين مسطحتين وأغلب المقادير في هذا الكتاب قد روعي فيها الملاعق المسطحة لو الفئاجين .

## كيفية حفظ الفاكهة

١ - الكمثرى - التفاح - العنبر - الكراز - المشمش  
الخوخ - البرقوق - التوت - الفراولة - التين البرشومي -  
المانجونا - الأناناس - أبو هنروة - البنف - القراضية  
الليمون -

٢ - طريقة حفظ الورد .

٣ - الحلوى الجيلاتينية ( السكرية ) .

المواد التي تضاف للحقيق في صناعة الحلوى كثيرة وأهمها  
الفاكهة ، وهذه يجب أن تكون دائماً في متناول اليد أى أن لا  
يكون استعمالها موقوفاً على فصل دون آخر ، ولا علاقة لصناعة  
الحلوى سيما وهي في غير افاضة تجارة تخضع لقانون القرض  
والطلب - بفصول الانتاج .

ومن أجل هذا يجب أن تلم السيدة الماهما بكل الوسائل  
الممكنة للحفاظ على كل من هذه المواد لتكون دائماً في  
حالة جيدة .

وستأتى في هذه الصفحات عن أبسط هذه الوسائل على

أنه في العادة يجب أن تجنى الفواكه التي يراد حفظها قبل تمام نضجها وأن تكون جلفة جامدة أم يصيبها العطب وترص الفواكه في أواني زجاجية بحذر ثم تملأ البرطمانات بالشراب المعقود وكلما كلفت حلاوة الشراب أكثر كلما طالت مدة حفظه للفلكهة .

وإذا أرادت السيدة حفظ الفلكهة طويلا تتركها حتى تجف ثم تقشرها وتلفها بورق من النوع الرفيع المشبع بحامض السلسليك المجفف وتضعها في صندوق من الخشب بحيث لا يضغط بعضها بعضها .

أما تشبع الورق المذكور فيتم بإذابة حامض السلسليك في الكحول المكرر ثم تقصيف السيدة الى المحلول كمية من الماء حتى يرسب الحامض ثم تنمس الورق فيه نحو ساعة من الزمن وبعددها تتركه حتى يجف .

ولكن مع هذا تختلف الصفات العامة لكل نوع من أنواع الفلكهة باختلاف الفصيلة النباتية التي يرجع اليها كل نوع ، وتبعا لهذا التبليين الأولى كان من الضروري أن تختلف ثم ترفع وتوضع في ماء بارد وينزع قشرها .

٢ - تقطع ان كانت كبيرة الحجم أو تبقى كما هي ان كانت وسيلة التحفظ على كل نوع منهما .

ولما كانت عملية التحفظ يجب أن تخضع للاقتصاد ككل  
المسائل الحيوية في بناء المنزل وتكوينه لهذا سأتحديث عن  
كل نوع من الفاكهة ذاكرة وسيلة التحفظ عليه .

### الكمثرى :

تنتخب السيدة الكمثرى الناضجة وتنتزع قشرها وتضعها  
ملاجن مملوء بالماء وتغطيه ثم تضعه فوق نار هادئة  
وعندما تستوى الكمثرى تسحبها وتنقلها من السوعاء  
واحدة واحدة وترصها فوق ألواح من الخشب كالتى يستعملها  
الفران في خبز العيش ثم تعيد الألواح الى الفرن الصغير حتى اليوم  
التالى على شرط أن تكون حرارة الفرن هادئة جدا .

ثم تخرجها وتضع الكمثرى في الماء الذى تبقى من غليها  
في اليوم السابق وبمدها تدخلها الفرن ثانية لتجففها وبعد ذلك  
تخرج وترص في الصناديق في مكان جاف .

وهذه الكمثرى اذا عملت منها مربى تكون لذيذة جدا .

## طريقة اخرى :

١ - تفسل الكمثرى وتقشر بالمسكين او نغمس في ماء مغلى ثم ترفع وتوضع في ماء بارد وينزع قشرها .

٢ - تقطع ان كانت كبيرة الحجم او تبقى كما هي ان كانت صغيرة ويلاحظ وضعها في ماء به قليل من الملح عقب تقشيرها وتقطيعها لحفظ لونها من التغير .

٣ - تؤخذ الفاكهة او قطعها في البرطمانات ويضاف اليها محلول سكرى بنسبة ٤٠ في المائة من وزنها الأول وهي طازجة .

٤ - تسخن البطرامانات بعد احكام قفلها في ماء يغلي مدة ٣٠ دقيقة مع وضع بعض الملاعق الكبيرة لامصاص الحرارة عن الزجاج اثلا يكسر والأحسن أن تكون الأوعية الزجاجية خالية السمك .



### التفاح :

تستعمل معه نفس الطريقة المستعملة مع الكمثرى والتفاح -  
بهذه الطريقة يكون لذيذ الطعم بدرجة كبيرة .  
وهناك طريقة أخرى لحفظه وهي أن تقطع التفاح قطعاً  
صغيرة لتجفيفها .

ولكن يلاحظ أن ينزع قشره . والتفاح المحفوظ بهذه  
الطريقة اذا لقمته السيدة في قليل من الماء وحركته أمكنها أن  
تحصل على شراب جميل .

### العنب :

أفضل طريقة لحفظ العنب الى الشتاء هي تجريد العنقود  
من الحبوب الفاسدة مع ملاحظة عدم وصول الهواء الى العنب .  
ويمكن استعمال هذه الطريقة لحفظ التفاح والكمثرى  
والكرز أيضاً .

### الكرز :

يحفظ بنفس الطريقة التي تحفظ بها القراصية ولكن  
ليكنى وضعه في الفرن مرة واحدة .

### المشمش :

تنتخب السيدة المشمش الجيد وتقسمه قسمين وتنزع  
نواه وتكسر النوى وتستخرج منه اللوز وتضعه في الماء المغلى  
حتى تنفتح وتزول قشرته •

تضع اللوز مع المشمش في برطمان وتملاه بالشراب المعقود  
وتحكم سده ثم تضع البرطمان في الماء الساخن مدة ٤ دقائق •

### الخواخ :

تستعمل السيدة نفس الطريقة التي استعملتها مع المشمش  
ولكن يكفى أن تترك البرطمان في الماء الساخن ثلاث  
دقائق فقط •

ويستحسن عدم نزع قشر الخواخ لأن في ذلك تشويه له  
ونقص في المادة السكرية الموجود جزء كبير منها في القشر •

### البرقوق :

تنتخب السيدة البرقوق الأخضر وتثقب كل واحدة بديبوس  
في ثمانية أو تسعة مواضع ثم يوضع البرقوق في برطمان بعد  
غسله جيدا بالماء المغلى أو يضاف اليه الشراب المعقود • ويوضع  
البرطمان في الماء الساخن مدة أربع دقائق •

ويمكن حفظ البرقوق أيضا كما يحفظ الخوخ بأن تقسمه الى قسمين ولكن مع عدم اضافة لوزه اليه .

### التوت :

يختب التوت الغير تام النضوج ثم يضاف اليه الشراب المعقود ويترك في البرطمان في الماء الساخن مدة دقيقتين .

### الفراولة :

تحفظ مثل التوت ولكن هذا النوع من الفواكه لا يحتفظ برائحه طويلا الا انه لما كانت الفراولة في العادة تكسب الحوى طعما خاصا وقد تحتاجها السيدة .

وفي هذه الحال يمكن السيدة ان تستعملها اما كمربى او كشراب .

### التين البرشومي الأخضر :

يغلى التين في ماء ثلاث دقائق ثم يرفع من الماء او يصفى بمصفاة ويتم عمل انشراب أو التسكر كالمشمس المسكر .



### المانجو :

تقشر المانجو بالسكين وتفرز بعود خشب رفيع كعود الكبريت ويغلى مقدار من الماء في وعاء نظيف وتوضع المانجو في الماء بعد غليه وتبقى فيه مدة أربع دقائق ثم ترفع من الماء بمصفاة ويعمل الشراب من السكر والفانيليا والماء وعصير ليمونة ويضاف الى المانجو .

ثم تكرر عملية الغلى ستة أيام متوالية حتى تجف المانجو في اليوم السادس فتحفظ لاستعمالها عند الحاجة اليها .



### الأناناس :

يقشر الأناناس ثم ينظف بتنظيفا حسنا من النقط السوداء التي به وتفرز منه القطعة الخشبية التي في وسطه بقطعات التفاح المستطيلة ويقطع في الشكل المناسب المختار ويغلى الماء في وعاء نظيف ويوضع به الأناناس المقطع ويستمر في الغلى مدة لا تقل عن ثلث الساعة .

مع ملاحظة ان تكون النار متوسطة الحرارة . وترفع قطع الأناناس بالمصفاة ويعمل الشراب وتتم عملية التسكير كالشمس السكر .

### أبو فروة :

ينزع قشر أبو فروة ، يسلق ثم يضاف اليه قليل من الفانيليا  
ويفى ثم يعقد السكر الكافى لغمره .

يوضع أبو فروة فى برطمان يضاف اليه الشراب الذى عقد ويغمر  
البرطمان فى الماء الساخن المغلى لمدة ١٠ دقائق .



### البندق :

يقشر البندق ثم يسلق ونحمص فى الفرن بعد السلق ويجفف  
ويعمل الشراب من السكر والفانيليا والماء الكافى ويوضع البندق  
فى قاع قالب يرش فوقه شراب ويغطى بالورق الاجلاسيه ويترك هذه  
لاقتل عن ٢٤ ساعة ويسخن ماء فى وعاء متسع يوضع فى قاعه القالب  
كى يسهل استخراج البندق منه ولا يبقى لاصقا به ويوضع البندق  
فوق شبكه نظيفه حتى يجف ثم يحفظ فى اوعيه بللورية .



### القراصية :

تجفف القراصيه على الواح من الخشب ثم توضع فى الفرن وتترك

حتى اليوم التالي ثم تسحب لتبرد وتوضع في الفرن مرة ثانية لمدة  
قليلة •

ويجب ان لاتكون القراصيه طرية ولا جامدة • وعندما تجف  
ترص في صندوق في مكان غير رطب بدرجة كبيرة والا تلفت •



### حفظ الليمون :

يمكن التحفظ على الليمون لمدة تطول الى عدة شهور  
اما بوضعه في الرمل الناعم الجاف او بغمره بالماء البارد على  
ان يجدد هذا الماء مرة في الاسبوع •

ونحتاج السيدة ايضا للورود في صناعة الطوى ولكنها  
تستعملها اما كشراب يضاف الى العجينة واما كمربي في تغطية بعض  
اصناف الجاتوه والتورته او في حشو الفائف والفتائر •• ولكن  
الواقع انها قد تحتاج الورود طازجة للزينة •



## ١ — لحفظ الورود :

إذا ارادت السيدة حفظ الورود والأزهار على اختلاف أنواعها فتنتقي منها ما كان سليم الساق .  
وفي شكل برعم قبل التفتيح ثم تقطع الوردة من جذعها تاركة لها ساقا لا يقل طولها عن سنتيمترات . ثم تذب قليلا من الشمع الأحمر في وعاء على النار وتغمس فيه ساق للوردة ثم تضعها جانبا بكل اعتناء وتفعل الورود مثل ذلك . ثم تلف بكل وردة على حدة بورق من النوع الخفيف . ثم تضعها كلها في صندوق من السورق المتوى (الكرتون) واحدة فوق الأخرى وتضع الصندوق في مكان جاف .

وعندما تريد إبراز الورود في غير ميعادها تخرج كل وردة على حدة وتقص طرفها المغطى بالشمع ثم تضعها في كأس فيها ماء قد أذيب فيه قليل من ملح الطعام ، وتترك الورود في ذلك الماء قليلا حتى تلين وتتفتح وتستعيد نضارتها ورائحتها .



## ٢ — لحفظ باقات الأزهار :

تحفظ نضارة باقات الأزهار مدة طويلة برش الباقات كل يوم بقليل من الماء وبوضعها في أقداح مملوء بماء الصابون .

ويمكن حفظ الورود في الأصص البلورية اذا كان الماء الذي ينطى اطرافها قد اذيبت فيه كمية من ملح الطعام مع ملاحظة قص الأطراف الخضراء كل يوم .





تحدثت في هذه الصفحات السابقة عن مختلف وسائل  
التحفظ على غالبية أنواع الفاكهة التي تجدها السيدة في السوق  
عادة والتي تحتاجها كثيرا في صناعة اغلب انواع الحلوى اما  
للاستعمال العادى واما للدعوات الموسمية .

على ان الفاكهة قد تصنع وهى لا تزال طازجة الى حاوى  
باسم ( الحلويات المسكرة ) .

وصنع هذه الحلوى سهل حين وسأتحدث في الصفحات  
التالية عن صنع بعض هذه الحلوى وطريقة التحفظ عليها  
على انى اهمس في اننى السيدة انه يجب عندما تريد تخزين حاجتها  
من الفاكهة او صنع هذه الطوى الجافة المسكرة ان تتريث ولا  
تبتاع حاجتها الا عند توافر الصنف اى عندما يكثر تواجده في  
السوق وفي هذه الحال يكون اكثر جودة اذ يكون قد  
اكتمل نموه كما انه يكون ارخص ثمننا .

## الحلوى الجسفة

### عمل اللبس :

يوضع اللوك بالحلوى على النار ويقلب حتى يسحق ويرش عليه سكر مطول ويقرب بمساعدة قليل من الدقيق الصافي الناعم ( الفرنسي ) وبعد ان يجف تماما يرش عليه سكر مطول ويجفف داخل الحطب على النار .

### عمل اللبس :

١٠ اجزاء سكر .

٢ جرام نشا .

٢٠ جرام مياه

### الاستخدام :

يصب بالقوالب الدريس— يمزج السكر بالليمون ويكبس بالماكينة بعد اضافة الروائح .



### الجزر السكر :

يغسل الجزر ويبشر قشوره ويقطع الجزر حلقات في أشكال مربعة ومستطيلة ويسلق هذا الجزر قليلا في ماء في وعاء نظيف ثم يعقد السكر بماء صاف مضاف اليه القليل من الماء الذي سلق فيه الجزر .

يوضع الجزر في شراب ويحرك على النار حتى يتم نضجه . ويبقى على النار مدة بين ساعة أو ساعتين ثم يرفع عن النار ويبقى حتى يبرد فيقلب في وعاء مفروش فيه السكر السنترفيش ويوضع في وعاء بللورى نظيف كي يحفظ فيه ويؤخذ منه عند الطلب .



### جوز الهند السكر :

تكسر جوزة الهند ويلقى غلافها الحشبي الخارجى ويبشر لحمها الداخلى ويحفظ لبنها ويعمل الشراب من السكر ولبن جوز الهند مضافا اليه القليل من الماء والفانيليا ويغطى

بورق اجلاسيه ثم يوضع في قالب ويرش فوقه الشراب ويتترك  
يوما كاملا مغطى بالورق الاجلاسيه .

ويغلى مقدار من الماء في وعاء متسع ويوضع القالب  
فيه كي لا يبقى جوز الهند لاصقا في القالب ويفرد فوق  
شبكة رفيعة جدا حتى يجف فيحفظ للاستعمال في الأوعية  
الخاصة بحفظ الفواكه المسكرة وهي تصنع عادة من الخشب  
الرقيق ( الأبلكاش ) .



## حلويات شرقية

### البقلاوة :

- كيلو من دقيق البقلاوة
- ١٢٠ جرام من الجوز
- ١٢٠ جرام من السكر الناعم
- كيلو من السكر المسكر

### الطريقة :

تضع السيدة الدقيق في وعاء به قليل من الملح الناعم ونحو ٧٥٠ جرام من الماء ثم تعجنه بيدها بشدة حتى يصير كالصمغ ثم تدق الجوز وتخلطه بالسكر الناعم وتبقيه جانبا .

تأتى السيدة بطاسة واسعة أو بالصينية التى ستضع بها البقلاوة وتضع بها قليلا من السمن وتضع الصينية على النار حتى تندح السمن وتكون فى اثناء هذا قد فردت قطعة من العجينة حتى باتت رقيقة كالورق فتمر عليها بأصابعها بالسمن المتدوح وهكذا غيرا حتى تصنع العدد الكافى من الرقاق .

تأتى السيدة بالصينية وتمسح داخلها باليمن ثم تضع رقائق واحدة وتغطيها بقليل من السكر والجوز وهكذا حتى تضع كل الرقائق داخل الصينية — وأحيانا تبقى الجوز والسكر لتضعه في المنتصف وهذا هو الأكثر استعمالا .

ثم تقطع البقلاوة بالسكين في أشكال هندسية جميلة وترسلها للفرن أو تخبز في فرن المطبخ سواء كان في أفران المطبخ أو في الأفران الصغيرة المصنوعة من الصاج .

وبعد أن تضع الصينية في الفرن تخبب السكر في الماعوتظيه على النار الى أن ينعقد قليلا وعندما يتم خبز البقلاوة تسكب السكر السائل عليها .

وفي كثير من الأحوال تشتري السيدة هذا الرقاق معدا للصنع .

### الغريبة المودودة :

- كيلو من السميد
- كيلو من السمن
- كيلو من السكر
- نصف كوب من ماء الزهر
- نصف قرح من ماء الورد

### الطريقة :

- نصف قرح من ماء الورد

تأخذ السيدة السمن وتخفقه بيدها في المعجن حتى يبيض ثم تضع السكر وماء الزهر او ماء الورد وتخفق الكل معا ثم تضع السميد شيئا فشيئا حتى يخفق جيدا ولكن لا تفركه أصلا ثم تأخذ الصينية وترش فيها شيئا من السميد وتضع العجينة في الصينية وتمدها جيدا وتضع على وجهها فرخ ورق أبيض وتكسبها بيدها حتى تتماسك ثم ترفع الورقة عن وجه الصينية وتقطعها كالقلاوة وتخبزها في الفرن ثم تنق السكر وتنخله وترشه على وجه الصينية بعد خبزها .

### كنسافة بالقشدة :

تبتاغ السيدة نصف كيلو من الكنسافة وتعرض خيوطها للهواء مع تفريدها ثم تضعها في صينية وتضع فوقها السمن المقدوح وهو ساخن وتدخلها الفرن حتى تحمر جيدا ثم تصفى السمن منها وتصب عليها ماء ساخن وتصفه بسرعة ثانية ثم ترش عليها شرابا مكونا من ماء وسكر وقليل من الشربات ثم تتركها حتى تبرد ثم تحضر القلب وترص فيه طبقة من الكنسافة وأخرى من القشدة وهكذا وبعد ذلك تقلب القلب في طبق وترش عليها مكسرات مفرومة كالفسق والسنوبر واللوز والبندق .

### البغاشة :

- كيلو من الدقيق
- بيضات ٥
- ١٥ جرام ملح
- ٤٠ جرام من السمن

تعجن السيدة كل هذه الأصناف معا وتدعك العجينة جيدا ثم تقطعها قطعا متوسطة وتكبيها مثل الكرة على التختة ثم

تحضر جانبا من المسلى وتعد صينية أو اثنتين وتفرد العجينة  
بيديها حتى تبقى مخدرة مثل الرغيف وتدهن هذه القطع بضم  
دون تسييح وتحضر نشابة صغيرة وبعض المسلى المساح  
في اناء صغير وتدهن الاصوانى من الداخل وتأخذ قطع العجين  
واحدة واحدة وتفردها بالنشابة حتى تصير مثل الرقاقة وتدهن  
يديها بالمسلى وتمسك طرفها بيفيها الاثنتين وترفعها الى فوق  
وتدورها من الشمال الى اليمين وتطرحها على التختة ، وهكذا  
الى أن تصير مثل ورق السيجارة .

+ \* +

### بقلاوة محشوة بالفستق :

• ١٢٠٠ جرام من الدقيق •

• ٥ بيضات •

• ٢٠٠ جرام من السلي •

• ٤٠ جرام من مسحوق الأرز •

تكسر السيدة البيض في وسط الدقيق وتضع عليه  
قليلة من السمن ثم تعجنها عجنًا جيدًا حتى تصير العجينة  
ناعمة تمامًا ٥

وبعد ذلك تغطها بورق الأجلاسيه وفوقه شائسة  
مبللة بالاء وتتركها ساعة ثم تقطعها تقطيعا شريطيا جملة  
قطع وبعد ذلك تاخذ كل قطعة وتبدي تحتها جانبيا من  
مسحوق الأرز وتفردها وتكون الشرائط بعرض من ٥ الى سم :

### بقلاوة الأرز :

تضع السيدة كمية من العسل المكشوط ريمه ومثلها من  
السمن في وعاء فوق النار وتضف الى الجميع فنجانا من  
ماء الرمان وتحرك الجميع جيدا وتنتظر حتى يصير هذا  
المزيج كالحلوة لينافترفع الوعاء عن النار وتصب المزيج



في صينية قبل أن يتجمد وتضع الصينية في الفرن الى ان يتم  
التنضج والتجمد فتقطعها في أى شكل من الأشكال الهندسية  
الجيالة وتسقها بالعسل أو ترش فوقها السكر المطول .



### بقلاوة البطاطس :

كيلو من البطاطس + ٢٠٠ جرام من النشا الأبيض  
( نشاء طعام ) .

تغسل السيدة البطاطس جيذا وتغمره بالماء في وعاء  
نظيف وتسلقه فوق نار قوية ثم تنزع منه قشرته الخارجية  
وتدقه في هاون حتى يصير كالمجينة ثم تضع قليلا من النشا  
فوق لوح خشبي وتفرد فوقه عجينة البطاطس وتتركها حتى تبرد  
ثم تقطع العجينة في اشكال البقلاوة وتقليها في السمن واحدة  
فواحدة وتسقيها بالسكر المطول .



### الأرميك :

- كيلو من السميد
- ٢٥٠ جرام من المسلى
- ٨٠ جرام من الصنوبر والزبيب
- كيلو من السكر

يوضع المسلى على السميد فى اناء ثم يوضع الاناء على النار مع استمرار تقليب السميد بالمعلقة حتى يمتزج بالمسلى تماما ويتخمر وعندئذ تلقى السيدة الصنوبر والزبيب بعد أن تكون قد نزعته عن الزبيب الأطراف الجافة حتى تنضج فسترفع الاناء عن النار .

### شكامة جوز الهند :

- ٦ ملاعق من جوز الهند المبشور
- بيضتان + ٨٠ جرام من السكر
- ١٠ جرام من الفانيلا

يجفف جوز الهند المبشور فوق نار هادئة — ثم تكسر  
المعدة البقيتين وتنزع الصفار ثم تجفف البياض على  
نار هادئة وتخلط الجوز بالبياض المجفف والسكر والفانيلا  
وعندما يتم خلطها تضعها في دوائر صغيرة تصف في صينية قد  
مسحت من الداخل بالزبد ثم توضع في الفرن حتى يحمر السطح  
العلوي للشكامة .



### شكامة المكسرات :

- نصف كيلو من اللوز المقشور
- نصف كيلو من الفستق المقشور
- ثلاثة ارباع كيلو من السكر الناعم

### ١٠ بيضات •

يدق اللوز والفسقن ما ثم يضاف اليهما السكر الناعم بعد أن تنخله السيدة ثم تكسر البيض وتنزع منه الصفار وتلقى البياض على السكر والمكسرات المحقوقة مع التحريك بمعلقة حتى تنتج لديها عجينة جافة ولونها غير متيبسة •

تضيف السيدة للعجينة قليلا من الفانيلا المسحوقة وإذا كانت العجينة ناعمة وضعتها في الصينية والواجب أن تحقها في الهون حتى تنعم •

تحضر السيدة صينية كبيرة وترش فيها قليلا من السكر بعد أن تفرش في قاعها ورقة بيضاء وتقطع من العجينة قطعاً صغيرة تضغطها بأصابعها في شكل دائري ثم تضع في وسطها فسقة كاملة طازجة • وعندما يتم صف قطع العجين ، تدخل السيدة الصينية في فرن مائة لمدة عشرة دقائق •



## الفاكهة المطهية للاكل ولحشو الفطائر

كوببستو التفاح — تفاح بالكريمة — بوريه التفاح —  
بوديه التوت الأسود — الزبيب البناتى الأسود — بوديه  
بوفروة — بوريه البرقوق — كريمة الفاكهة — بوريه  
للفاكهة — كريمة غنб اليب — بوريه غنб اليب — المشمش —  
لبرقوق والخوخ — الزبيب البناتى الأحمر — التوت الافرنجى  
غرابوزا ( الشليك التفاح الأسود .

### كوببوستو التفاح :

٩٠٠ جرام من التفاح — ليمونة واحدة — ٢٥٠ جرام  
ن السكر — ١٠ جرام من القرفة .

تسلق السيدة التفاح وهو لا يزال بقشره فى كوبان من  
لء حتى يتحول الماء الى شراب مثل عصير التفاح ثم  
خرج التفاحات من الاناء وتنزع منها البذور الداخاية  
القشرة وتقطع كل منها الى اربع قطع ثم تعيدها الى الشراب

بعد ان تضيف اليه القرنفل وقشر الليمون وتعيد الاتناء الى  
أربع قطع ثم تعيدها الى الشراب بعد أن تضيف اليه القرنفل  
وقشر الليمون وتعيد الاتناء الى النار حتى يصبح القفاح ليناً  
ولكنه لم يتكسر ( يتهرى ) •

ترفع السيدة الناء عن النار وتلتقط بملعقة نظيفة حبوب  
القرنفل وقشر الليمونة • لا يقدم الكومبرستو الا باردا •



### تفاح بالكريمة :

كوب من التفاح المصنوع بورية — ملعقة شاي من السكر —  
بيضة واحدة — ملعقة صغيرة من جيلاتين الزبيب  
البناتي الأحمر •

تخلط السيدة الأصناف الثلاثة الأولى جيداً ثم تضعها  
على النار حتى تتماسك في مادة سميكة وعندها ترفعها السيدة  
عن النار وتتركها الى أن تبرد ثم تضع فوقها جيلاتين الزبيب  
البناتي الأحمر وتقدم للاكل مغطاة بالكريمة •



### بورية التفاح :

٤٥٠ جرام من التفاح — ١١٠ جرام من السكر — مياه •  
يقشر التفاح وتفرغ بذوره ثم يقطع ويضاف له السكر

وكمية كافية من المياه لمنع احتراقه ، ويبقى التفاح عالى النار حتى يسلق ويلين ويتحول الى شبه عصيدة .

واذا لم يفتت التفاح وحده يمكن أن يدعك باليد في مصفاة سلكية صغيرة بمجرد أن يلين .

ويستعمل بوريه التفاح كمادة رئيسية في أغلب ألوان الخاوى وعند صنع الفطائر المغطاة بالتفاح اذ انه لو غطيت الفطائر بتفاح غير ملهى يتم نضوج الفطائر قبل ان ينضج التفاح نفسه او حتى يلين .



### بوريه الخوخ :

يعمل بوريه الخوخ الطازج بذات الطريقة والمقادير المستعملة في صنع بوريه التفاح ، أما في الخوخ المجفف فيجب أن يغمر الخوخ بثلاث أمثاله لمدة اثني عشر ساعة .

وعندما يلين الخوخ المجفف يكمل صنعه بذات الطريقة التي عمل بها بوريه التفاح فقط لا تضاف له اية كمية اخرى من المياه .



### التوت الأسود :

المقادير : ٤٥٠ من التوت — كوب من الماء — ١٠٠ ج  
من السكر :

تنزع البذور والأوراق المختلطة بالتوت ثم يغسل جيدا  
وتلقى جانباً الأثمار المدهوكة وذات اللون الفاتح ولما كلفت البذور  
غير مستحبة في الحلوى التي يضاف إليها هذا التوت فيحسن  
بالمسح أن تستخلص الشرايب فقط بالطريقة الآتية :

يسلق التوت في الماء ثم يضاف له السكر ويغليان حتى  
يصفى العصير وهنا يضغط ثمر التوت في مصفاة صغيرة .

ويمكن أن يخلط عصير التوت الأسود الى بوريه انتفاخ او  
تصنع منه وحدة (جيلاتين) مادة هيلامية جميلة الطعم تستعمل  
في حشو الفطائر ، وهي بلا شك أجمل من طهى التوت دون أن  
تنزع منه بذوره .



### الزبيب البنفسجى الأسود :

تنزع منه بذوره والأطراف الصلبة ثم يغسل جيدا  
ويصفى منه الماء ويسلق في الفرن بعد أن يضاف له ٨ جرام  
من السكر وملعقتان كبيرتان من الماء لكل نصف كيلو كما



يمكن للسيدة أن تصنع المادة الهلامية والعصير بذات الطريقة  
التي سبق ايضاحها في التوت الأسود .  
**بوريه أبو فروة :**

نصف كيلو من أبو فروة — ١٥٠ جرام من السكر — مياه .  
تشق السيدة قطعتين أو ثلاث في جانب كل ثمرة من ثمار  
أبو فروة ثم تشويها في الفرن لمدة خمس عشرة دقيقة ثم تنزع  
عنها القشور الصلبة وتقلبها في الماء حتى تلين ثم تدعكها في المصفاة  
وتلقى عليها المياه التي غليت فيها السكر .

#### **بوريه البرقوق :**

تختار السيدة البرقوق الطازج التام النضوج ثم تنزع عنه  
البذور وتسلقه في الفرن في قليل من الماء واضعة لكل نصف كيلو  
من الفاكهة ١٠٠ جرام من السكر للسنترفيش .

### بوريه الفاكهة :

يستعمل بوريه الفاكهة كمادة أساسية في كريمة انفاكهة  
أو في حشو الفطائر ، ويجب ان تسلق السيدة الفاكهة حتى  
تأين مع وضع كمية ضرورية فقط من الماء التي تمنع من احتراق  
تصفى السمن منها وتصب عليها ماء ساخن وتصفه بسرعة ثانية  
الفاكهة المجهزة — العادة أن ينتفع بالمادة اللزجة المتماصة  
في البوريه اما السائل فينتفع به في عمل شراب من الفاكهة .



### كريمة عنب الديب :

نصف كيلو من عنب الديب الطازج — مزيج من السكر  
والبيض — نصف كوب من الكريمة — ربع كيلو سكر .

يساق عنب الديب مع اضافة السكر وكمية قليلة جدا  
من الماء ، تهرس حبات العنب وملعقة لعسل البوريه او تضغط  
الفاكهة بعد سلقها في مصفاة

تخلط السيدة بالفلكهة نصف كوب من السكر والبيض والذين بعد  
أن تضعه وحده بالنسب المذكورة في الحديث عن كريمة الفلكهة  
ثم تسكب نصف كوب من السكر وتقدمه باردا للكلين .

### بوريه غنب اللبيب :

غنب اللبيب الطازج ١٠٠ جرام من الفلكهة .  
تغسل السيدة الغنب ثم تضعه في اناء مع السكر وقليل من  
من الماء وتغلى ثلاثتها معا حتى تلين ثم ترفعه عن النار وتتركه الى  
أن يبرد ثم تضربه بالمعلقة حتى يتحول الى عجينة .



### المشمش :

المشمش الطازج يتطلب الطهى لبعض ساعات لأنه يتحجر  
في السائل ويكون معدوم النكهة اذا غلى . ويستحسن أنه يطهى  
في فرن هادئ بشرط أن يكون موضوعا في اناء مغلى وتسلوه  
كمية كافية من المياه والسكر ، وطبيعى أن عملية الطهى ستقل كمية  
الماء الموجودة وسيكون الشراب المتبقى سميكاً لزجاً .

يكون لون المشمس أجمل لو وضعت بعض نقط من اللعلی  
( المادة الحمراء الموجودة في دودة القز ) في الاصحاف قبل  
أن تقدم للطعام .

## البرقوق والخوخ والبرقوق الأفرنجي :

من المستحسن ان تسلق هذه الفاكهة في قليل من الماء والسكر وتتوقف للكمية التي توضع من كل منهما على درجتها نضوج الفاكهة وعملية السلق أفضل من عملية الغلي .

وتوضع الفاكهة في اناء ثم يغطى اناء وتطهى الفاكهة تدريجيا في فرن هادئ حتى تلين ، وهذه الطريقة تمكن من حفظ الفواكه على صورتها الأصلية كما تبقى للعصير نكهته .



## الزبيب اللبناني الأحمر :

تنزع السيدة الأطراف الجافة ثم تغسل الزبيب وتصفى مياهه جيدا ثم يسلق بذات الطريقة المذكورة في سلق الزبيب البناتي الأسود ولكنه في العادة يستعمل مع الثقوت الأفرنجي ( فرامبواز ) ، أما العصير فيمكن استعماله كزبيب البناتي الأسود وفي هذا المجال يستعمل هذا العصير كقاعدة لسلطة الفواكه .

### التوت الأفرنجي ( فرهبواز ) :

تنتخب السيدة الثمر الجيد نازعة عنه الأطراف وكل  
الثمر الغير ناضج ويمكن عمل بوريه هذه الفاكهة بالضغط  
في مصفاة ، ولكن لين الفاكهة نفسها لا يجعل من ضرورة  
لطيها كما في عمل بوريه التفاح مثلا .

والنكهة اللذيذة التي للتوت الأفرنجي تجعله قاعدة  
جيدة لكريمة الفاكهة والكومبرستو وسلطة الفاكهة .



### الشليك ( الفراولة ) :

الأنواع الصغيرة أجود من الكبيرة ولطيب نكهة  
ولهذا فهي افضل في عمل الكومبرستو وسلطة الفاكهة .

تنزع السيدة الأطراف الجافة من الثمر ثم تفحصها  
بعناية لتلقى جانبا كل الأثمار الغير طازجة — تضيفها في  
المصفاة دون أن تطهوها ثم تصنع منها للبوريه .

### التفاح المحشو :

تفاح كبير — مربى الشليك — اوز مقشور — زبدة — سكر  
تغسل السيدة التفاح بعد أن تقشره ثم تنزع البذور

الداخية بالتقوير من أحد الطرفين ثم ضع ملعقة صغيرة  
من المربي في وسط كل تفاحة وتضيف للمربي لوزة واحدة ثم  
تكمل الحشو بالسكر •

وترص التفاح في طبق قابل للحرارة وتسكب كمية من  
المياه تكفي فقط لتغطية قاع الطبق ثم تخبزه في فرن متوسط  
الحرارة حتى يستوى التفاح •



## الفصل الخامس

### انواع البسكويت

#### ( طريقة العمل )

يوضع الدقيق بعد نخله في أنية عميقة ( سلطانية ) ثم يضاف اليه مسحوق الخميرة والملح وتخل جميعها معا ثلاث أو أربع مرات بقصد خلطها تماما ثم تضاف ملعقتان كبيرتان من الزبدة الجالدة .

وإذا كان المطلوب عمل بسكويت ناعم يضاف أربع ملاعق زبدة ويحسن أن يكون النصف من الزبدة والاخر من الشحم ثم يمزج جيدا بالدقيق بواسطة شوكة من جديد ثم يصب الابن بيضه ويقلب المزيج قليلا حتى يصير عجينة متماسكة وتبسط ثم تقطع بواسطة مقطع البسكويت على دقيق ، وتوضع القطع على صاج مدهون متباعدة بعضها عن بعض إذا اريد بسكويت هاش .

وأما إذا كان المطلوب ناعما فيوضع متلاصقا ويخبز في فرن شديد الحرارة مدة اثني عشر دقيقة أو حتى تحمر وجهه .

### بسكويت بالزبدة

المواد كما تبين بالوصفة الرئيسية رقم ١ ويعد أن ينضج البسكويت يشق من الجنب ويسقى بالزبدة ويقدم في الحال .

### بسكويت المشاي

المواد وطريقة العمل كما تقدم في الوصفة الرئيسية رقم ١ غير أنه يلزم تقليل مسحوق الخميرة الى ثلاث ملاعق وتضاف ملعقة سكر كبيرة وأربع ملاعق زبدة أو مسلى وتضاف بيضة واحدة الى نصف كوب ماء وتستعمل بدل اللبن ، وطريقة الخبز كما تقدم .

### البسكويت المصبوب

المواد وطريقة العمل كما تقدم في الوصفة الرئيسية رقم ١ مع اضافة لبن زبادى حتى تصير العجينة لينة ثم تصب على صاج مدهون أو في أنية ذات عيون . وطريقة الخبز كما تقدم .

### بسكويت باللبن الزبادى

المواد وطريقة العمل كما تقدم مع اضافة ملعقة صغيرة من الصودا على الحقيق قبل عجنه ثم تضاف أربع ملاعق كبيرة زبدة ولبن زبادى عوضا عن الطيب ويتبع في الخبز ذات الطريقة السالفة .



## بسكويت بالجبن :

المواد وطريقة العمل كما تقدم سوى انه تستعمل ثلاث ملاعق صغيرة من مسحوق خميرة رويال ويضاف نصف فنجان شاي من الجبن المبشور ثم يضاف اللبن الى كل هذا ويمزج الجميع حتى تصبح العجينة سائلة قليلا ثم تصب على صاج مدهون بملعقة وتخبز في فرن معتدل الحرارة مدة ١٥ دقيقة .



## بسكويت الصحة

### المواد : -

- ٣ فنجان شاي من دقيق عادي .
- ثلاثة اربع ملاعق صغيرة من ملح .
- ٤ ملاعق صغيرة مسحوق خميرة رويال .
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة .
- ١ فنجان شاي من اللبن .
- ٤ ملاعق كبيرة من زبيب مفروم .

### ( طريقة العمل )

يخلط الدقيق والملح ومسحوق الخميرة معا ، وتدخل ثم تضاف الزبدة تدريجيا ثم اللبن حتى تصبح العجينة سائلة قليلا . ثم الزبيب وبعد ذلك تصب هذه العجينة بواسطة ملعقة على صاج مدهون وتخبز في فرن معتدل الحرارة مدة ٢٥ دقيقة .

## بسكويت دقيق السن

### المواد : —

- ثلثين فنجان شاي من دقيق السن
- فنجان شاي ونصف من الدقيق
- ٥ ملاعق صغيرة من مسحوق خميرة رويال
- نصف ملعقة صغيرة من ملح
- ٣ ملاعق كبيرة من سكر
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المائجة
- نصف فنجان شاي من ماء

### ( طريقة العمل )

تخلط الخمسة اصناف الاولى ( المساحيق ) معا وتتخل ويضاف اليها السمن ثم الماء وتعجن حتى تصير عجينة متماسكة ثم ترقق على لوح خشب مرشوش بالدقيق حتى تصير سمك سنتي واحد تقريبا ثم تقطع بواسطة مقطع البسكويت مقطرا بالدقيق ، وتخبز في فرن شديد الحرارة مدة ١٥ دقيقة .



## بسكويت البرتقال

### المواد :

- ٢ فنجان شاى دقيق
- نصف فنجان من مربى البرتقال
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ماعقتان كبيرتان زبدة
- ٤ ملاعق صغيرة مسحوق خميرة رويال
- ثلث فنجان شاى من لبن • ا بيضة

### ( طريقة العمل )

تخلط الثلاثة أصناف الأولى معا وتنخل ثم تضاف اليها الزبدة وتقلب بشوكة حديد ، ثم تكسر البيضة ويضاف اليها اللبن والمربى ويخلط ثم يصيب هذا المزيج على الدقيق ويعجن حتى تصير العجينة متماسكة ثم تترقق على وح خشب مرشوش بالدقيق حتى تصير سمك واحد او أكثر قليلا ثم تقطع بمقطع البسكويت بعد تعفيره بالدقيق وتخبز في فرن شديد الحرارة مدة ١٠ دقائق وعندما تنضج توضع قطعة برتقال معقودة في متوسط كل بسكويتة •

## بسكويت اصابع

تحضر العجينة كما في الوصفة الرئيسية رقم ١ تماما ولكن تعجن بواسطة جذبها بالأصابع امام ثم وخبنا ثم تكون قطعة واحدة مستطيلة وتقطع بسكين حادة إلى قطع وتعمل كل قطعة على شكل مبروم وتوضع في صاج مدرج مستطيل أو تقطع صغيرة وتوضع كل ثلاث في عين من الانية المقسمة الى عيون مستديرة ثم يدهن وجه البسكويت باللبن أو الزبدة ثم تخبز في فرن شديد الحرارة مدة ١٥ دقيقة وتقدم ساخنة .



## بسكويت على شكل دوائر مطبقة

تحضر العجينة كما في الوصفة الرئيسية رقم ١ الى ان تصل الى عملية الزبدة بالدقيق ثم تخط بيضة على نصف فنجان من لبن وتمزج بالعجينة مع اضافة لبن زيادة او دقيق زيادة حتى تتماسك العجينة ثم تعجن تماما وترفع على لوح مرشوش بالدقيق حتى تصير في سمك سنتي تقريبا ثم تقطع بقالب البسكويت ويعمل حز في وسطه كل قطعة ثم يرش على كل واحد بعض الزبدة السائحة ثم تطبق الواحدة طبقتين وتترك على صاج مدهون مدة ٢٠ دقيقة ثم تخبز في فرن شديد الحرارة مدة ٢٠ دقيقة وهذا النوع من البسكويت يصلح للفظور او يقدم في السهرة .

### بسكويٲ ملفوف بالقرفة

تضاعف كميات الوصفة السابقة ثم ترفق العجينة على شكل مستطيل حتى تصير رقيقة وترش فوقها زبدة سائحة وسكر أسمر وقرفة وزبيب أسود رفيع ثم تلف العجينة على ما فيها من حشو «مبتدئة بالجهة التي نحوك ثم تخطط ست ملاءق سكر أسمر ويوضع هذا المزيج في قاع أنية الحيز وجوانبها ثم تقطع العجينة بسكين حادة مبتدئة من أحد طرفيها قطعاً لا تزيد عن خمسة سنتيمترات في الطول وترص هذه القطع بالطول قائماً في الصينية ثم تترك مدة ٢٠ دقيقة قبل أن من الفرن تقلب في الحال في طبق وتقدم .



## بسكويت النزهة او السندويتش

### المواد :

- ٣ فنجان شاي من دقيق •
- ٤ ملاعق صغيرة مسحوق خميرة رويال •
- ثلث ملعقة صغيرة من ملح •
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة •
- ثلاثة أرباع فنجان شاي من لبن •

### ( طريقة العمل )

تخلط المسالحيق معا في سلطانية ، ثم تخلط بها الزبدة تماما بواسطة شوكة حديد ثم يضاف اللبن تدريجيا وتعجن ولما تتماسك العجينة ترقق على لوح مرشوش بالدقيق حتى تصير سمك ربع بوصة تقريبا ثم تقطع بواسطة مقطع البسكويت وتدهن كل قطعة بالزبدة ويوضع فوق الواحدة لحم مفروم (معصج) ثم توضع فوقها قطعة ثانية ويضغط على حافة الثنتين معاً لتلتصق ثم تدهن وترص في صاج مدهون وتخبز في فرن شديد الحرارة مدة اثنتي عشرة دقيقة •



## بسكويت اللوز

### المواد :

- ربع كيلو لوز • ١٢٠ جرام سكر ناعم •
- قشر ليمونة صغيرة مبشورة • قشر ليمونة كبيرة مفرومة •

### ( طريقة العمل )

يقشر ويفرم اللوز فرما ناعما ويخطط عليه السكر والليمون المبشور وقليل من قشر الليمون المفروم • يخفق صفار البيض تماما ويضاف عليه المزيج الأول ثم يخفق ببيض البيض جيدا ويمزج الجميع معا ثم يوضع في علب صغيرة من ورق ويخبز في فرن شديد الحرارة حتى يجف وينضج •



## بسكويت أمريكاني

### المواد :

- ١٢٠ جرام زبدة • نصف كيلو دقيق
- ١٢٠ جرام لبن وماء •

### ( طريقة العمل )

تخلط الزبدة في الدقيق ويمزج بهما اللبن والماء جيدا ثم تقطع العجينة قطعا معتدلة وترص على صاج مدهون وتخبز في فرن شديد الحرارة حتى تقضج :



## بسكويت الشيكولاته

### المواد :

- ربع كيلو سكر ناعم
- ربع كيلو لبوز مقشور مفروم
- بياض بيضتين
- ١١٠ جرام من شيكولاته مبشورة

### ( طريقة العمل )

يخلط السكر واللوز والشيكولاته وبياض بيضتين بعد خففتها لدرجة الرغاوى ثم يمزج الجميع ويقطع الى اشكال مختلفة على صاج مدهون وتخبز في فرن معتدل الحرارة وحينما ينضج يوضع عليه اى مخلوط زينة .

## بسكويت الزنجبيل

### المواد :

- ١٢٠ جرام من زنجبيل مطحون + ٣ بياضات + سكر ناعم
- دقيق

### ( طريقة العمل )

يخفق صفار البيض مع سكر ( بما يوازي وزن ثلاث بياضات صحيحة ) حتى يتكاثف المزيج ثم يضرب بياض البيض جيدا ثم يضاف الدقيق ( بمقدار نصف السكر ) ثم الزنجبيل ويخلط الجميع جيدا ثم ترقق العجينة وتقطع اشكالا تناسب مع الطلب وتخبز في فرن هادى .



## بسكويت ناشف

### المواد :

٨٠ جرام من زبدة + لبن مقشوط +  $\frac{1}{4}$  كيلو دقيق .

### ( طريقة العمل )

ندفأ الزبدة في مقدار من اللبن المقشوط ( المنزوع عنه القشدة ) ثم يضاف الدقيق ويمزج الجميع حتى يصير عجينة بابسة . ثم تعجن بالنشابة جيداً ثم ترقق ترقيقاً رقيقاً وتقطع الى دوائر بم تخرم كل واحدة بواسطة شوكة . وتخبز في فرن معتدل الحرارة مدة ست دقائق .

## بسكويت مكرونة

### المواد :

١٥٠ جرام لوز + ٤٥٠ جرام سكر ÷ بيض ٤ بيضات .

### ( طريقة العمل )

يقشر اللوز ويعجن بواسطة دقه في هون . يخفق ببيضاض البيض حتى يتحول الى رغاوى ثم يضاف السكر واللوز المعجون ثم يوضع فرخ ورق مصقول على صاج الحبيز وبشكل المزيج على شكل قطع المكرونة الصغيرة ويخبز في فرن معتدل الحرارة حتى ينضج وينشف .

## بسكويت البندق

### المواد :

½ كيلو دقيق + ملعقة صغيرة مسحوق خميرة رويال  
بندق ٨٠ جرام من الزبدة  
ملح لبن دافئ

### \* ( طريقة العمل ) \*

تمزج الزبدة في الدقيق ويضاف اليهما مسحوق الخميرة والملح  
والبندق وتعمل من ذلك عجينة جافة بواسطة اضافة اللبن  
الدافئ، ثم تبسط وتجزأ بواسطة مقطح البسكويت وتخبز  
في صاج مرشوش بالدقيق .



## بسكويت عادي

### المواد :

نصف كيلو دقيق ÷ صفار بيضة + لبن

### \* ( طريقة العمل ) \*

يخلط الدقيق وصفار البيضة واللبن معا ثم يعجن جيدا  
وترقق العجينة على لوح معمر بالدقيق حتى تصير رفيعة جدا  
وتقطع بسكويتا على الأشكال المطلوبة ، يخبز في فرن معتدل

## بسكويت بالبهارات

### المواد : —

- ١ ملعقة كبيرة سكر معقود .
- ١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة .
- ٨٠ جرام زبدة أو سمن .
- ١ ملعقة صغيرة بهارات .
- ٣½ كيلو دقيق بلدى .
- ١٢٠ جرام سكر .
- ١ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون .

### \*( طريقة العمل ) \*

يخلط الدقيق والبهارات جيدا في سلطانية ثم يسيح السكر المعقود والزبدة والسكر في حلة صغيرة ويضاف الى الدقيق وتترك بضع ساعات ثم تقسم العجينة الى اثني عشر قطعة وتشكل كل قطعة على هيئة كرة صغيرة ويبيط رقيقا على شكل اقراص ثم يوضع كل ثلاثة على صاج مدهون جيدا وتترك بينها مسافات وتخبز في فرن متوسطة الحرارة مدة ١٠ دقائق ولما تخبز تستخرج من الفرن وقبل أن تتجمد تلف كل واحدة لفا خفيفا بأسرع ما يمكن حول يد ملعقة خشبية حتى لا تتقعد .

## بسكويت الأرز

### المواد : -

نصف كيلو من دقيق الأرز + ١٠٠ جرام سكر ناعم  
٤٠ جرام زبيب صغير أسود + ٨٠ جرام زبدة  
بيضتان

### \* (طريقة العمل) \*

يضرب البيض وتضاف اليه الزبدة والسكر . ثم تضاف  
دقيق الأرز والزبيب بعد خلطهما معا بالتدريج ثم يخفق الجميع  
جيذا وترقق العجينة وتقسم الى قطع مستديرة ثم تخبز على  
صاج مرشوش بالدقيق في فرن خفيف الحرارة .

### البسكويت الهائس الحشو بالكريمة

### المواد : -

١ فنجان من ماء مغلى نصف فنجان زبدة أو سمن  
١ فنجان من دقيق ثمن ملعقة ملح  
٣ بيضات مملتان مسحوق خميرة رويال

### \* (طريقة العمل) \*

ضعى في اناء على نار فنجانا من الماء المغلى ونصف  
فنجان من سمن أو زبدة ولما يغلى تملأ يضاف اليه في الحال  
فنجان من دقيق منخول مضاف اليه ثمن ملعقة صغيرة ملح  
ويحرك بسرعة .

ولما يمتزج يرفع من على النار وتترك العجينة حتى تبرد  
ثم يضاف اليها ثلاث بيضات الواحدة بعد الأخرى ثم ملعقتان  
من مسحوق الخميرة وتقلب تملاها ثم يؤخذ من العجينة بملقعة  
وتوضع على صاج مدهون كل واحدة بعيدة عن الأخرى بمقدار  
أربعة سنتيمترات ثم صلحي شكل كل واحدة بواسطة ملقعة  
حتى تصبح على شكل مستدير ثم تخبز في فرن شديد الحرارة  
مدة ٢٥ دقيقة أو حتى تنتفخ ويصير لونها أحمرًا ذهبيًا .

وعندما تنضج تمامًا تشقق بالسكين من الجانب حتى يمكن حشوها  
ويمكن تقديم هذه الفطائر مائة مع رش السكر عليها أو تزيين  
بمخلوط الأنشيكولاته أو القهوة ونفس هذه الفطائر يمكن ايضاحشوها  
بالكريمة .



### بسكويت مستطيل مخمور

تحضر العجينة كما تبين في الوصفة السالفة الا انها توضع في  
كبس الحلوى وتصب منه على شكل مستطيل وتخبز كسابقتها  
وتحشى إما بالأنشيكولاته أو المربي أو القشدة .

## الفصل السادس

### الكعك والجبن «اليزيرت»

يقدم مع الطعام

٣ أرباع الفنجان زبدة

نصف فنجان حليب

نصف فنجان سكر

فنجان ونصف دقيق

ملعقة صغيرة من عطر الفانيليا أو ليمونتين ونصف •

٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر •

فنجانان ونصف جبنة طوة مبروشة

٣ بيضات مخفوقة جيدا •

ربع فنجان من الطحينة

### \* طريقة العمل \*

أخفق الزبدة مضيفا اليها اثناء الخفق السكر والعطر وبعد ذلك الطحينة أضف البيض والحليب ثم الدقيق منخلا مع البيكنج بودر وبعد ذلك أضف الجبن وحرك المزيج وضعه في قالب واخبزه • بعد خبزه اغل فنجان وربع سكر مع ثلثي الفنجان ماء وملعقة صغيرة ليمونة ليصبح قطرا حتى اذا جربت شيئا منه بملعقة يتساقط كالخيط ، عندها اسكب للقطر وهو ساخن على الكعكة فتصبح جاهزة للتقديم ، تقدم ايضا هذه الكعكة محشوة بالفواكه المطبوخة كالسفرجل والتفاح والشمش ومغطاة بقطر تلك الفواكه •

فائدة : يمكنك أن تضع مع هذه الوصفة قليلا من الحليب والمستكة وتضع مع القطر اما ماء ورد أو الزهر أو تغلى ورقة من ورق القطر •

## حلوى الافريز ( ذيرت )

فنجان دقيق      فنجان ونصف سكر  
أربع بيضات مخفوقة جيدا  
أربع ملاعق صغيرة بيكنج بودر  
ثلاثة أرباع فنجان زبدة •  
نصف ملعقة صغيرة روح أو عطر الفريز •

### \* طريقة العمل \*

اخاط واخلد الدقيق والبيكنج بودر ثم اصف السكر والزبدة  
وافرك جيدا بأطراف الأصابع وبعد ذلك اصف البيض واخط  
بملعقة خشب ثم اصف الحليب والعطر واخفق جيدا وبعد ذلك  
اسكب المزيج فى قالب عميق له فراغ فى وسطه وبعد خبزه اسلا  
وحه القالب بحب الكرز أو الفريز وغطه بنقشدة كثيفة مخفوقة  
فصيح جاهزا للتقديم

### حشوة المشمش

• فنانين مشمش أو درافن  
نصف ملعقة صغيرة روح الازر •  
فنجان سكر      ثلاثة ملاعق كبيرة زبدة  
ملعقة صغيرة قرفة      ملعقة كبيرة دقيق  
افرك الحقيق مظلوظا مع البيكنج بودر بالزبدة

### \* طريقة العمل \*

بأطراف الأصابع واعجنه مع ما يكفى من الحليب وبعد ذلك  
رش العجينة دقيقا وبطن بها قالب واسع واخبزها ، ثم املا القالب  
المخبوز بحشوة الشمس التالية أى ضع الحشوة على وجه القالب  
واخبزها قليلا مرة أخرى ثم بردها وزينها بزبدة مخفوقة جيدا مع  
قليل من سكر التتاليج بواسطة أنبوب التزيين مستعملا اللونين  
الزهري والأخضر — ويمكنك بدلا من الحشوة أن تضع على وجه  
العجينة بعد خبزها قليلا من الشمس الطازج مرشوشا بالسكر أو أن  
تخبزها قليلا ثانية فتصبح جامزة .

### الحشوة

ثلاثة فنانجين مشمش مفشف  
ملعقتان كبيرتان من الزبدة  
نصف فنانجان سكر أو حسب الذوق  
مبروش ليمونة

### \* طريقة العمل \*

انقع المشمش بماء يغلى قدر دقيقتين ثم انزع عنه القشور  
واخرج نواه واطبخه مع السكر بدون ماء حتى يطرى ، عندها أنزله  
عن النار وأضف اليه مبروش الليمون واتركه يبرد ثم أضف  
السكر والزبدة .



## بای القراصيا او التوت الافرنجى

### المواد :-

#### العجينة :

فنجانان دقيق نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر  
ثلثين فنجان زبدة او اى دهن  
ماء بارد قدر ما يحتاج لتكون  
ثلث ملعقة صغيرة ملح

### \* طريقة العمل \*

امزج النقيق والملح ثم أضف نصف الزبدة وافرك جيدا  
بالأصابع او بالشوكة ثم أضف الماء حتى تصبح العجينة جامدة  
ثم غطها بخرقه واتركها مدة ٨ دقائق ثم رقعها بالشوبك رقيقا  
وضع باقى الزبدة عليها قطعا متفرقة ، بعد ذلك اطوها كطى الفوطة  
او كقطعة من القماش ثم اتركها مدة اربع دقائق لترتاح وبعد ذلك  
رتها رقيقا وغط قالب الباي لاواسع بهذه العجينة الزائدة عن  
القالب وزين اطراف القالب بنقشه بالشوكة ثم ادعنها مقابل من  
البيض المخفوق واخبزها ، ثم غطها بالحشوة التالية

٤ فنجان قراصيا طازجة او توت شامى

نصف فنجان سكر او حسب الذوق

عطر التوت او الراسبارى او قرفة

امزج وافرش هذه المواد المطبوخة وبعد ذلك تسم منها مع الصلصة التالية :

### الصلصة :

اغل نصف فنجان قراصيا مع ثلاثة فنانجين ماء حتى تنضج ثم صفها واعتد الماء بقاليل من القشا المذاب بالماء البارد وأصف عطر الرسبارى ثم اسكبها على الباي وقدمها .  
**فائدة :** يمكنك أيضا أن تغطى وجه الباي بقشطة مخفوة بقاليل من السكر .



### بى الليمون

٣ فنانجين وربيع دقيق ٣ ارباع ملعقة صغيرة ملح  
 فنجان وربيع زبدة أو دهن مارجرين  
 ماء قدر ما تحتاج

### \* طريقة العمل \*

اخاط الدقيق والملح بالزبدة وحرك بالسكين اولا ثم بأصابع اليد وبعد ذلك أصف ماء حتى تجبل العجينة وتكون جامدة ثم رقها بقدر القلب وقص الزوائد من العجينة عن أطراف القلب واخبزها وبعد خبزها املا فوقها الحشوة التالية وغطها بزالال البيض الباقي من الحشوة واخبزها ثانية قليلا .  
**فائدة :** يمكنك أن تلف العجينة وتضعها في الثلاجة لمدة ساعتين قبل رقعها .

### الحشوة الأولى :

٦ — ٨ ملاعق عصير ليمون ٣ ملاعق كبيرة دقيق

- فنجنان سكر أو حسب الذوق  
 صفار ٦ — ٨ بيضات مخفوق جيدا  
 ٤ فنجان ماء •  
 زلال ٦ — ٨ بيضات مخفوق جيدا مع ملعقتين من كل من  
 سكر والأوز •  
 ٦ — ٨ ملاعق كبيرة نشاء كور نفلاور •  
 دبروش ليمونتين •  
 ٤ ملاعق كبيرة زبدة الى ثمانية ملاعق



### طريقة عمل باي الليمون

اخلط النشاء والدقيق والسكر معا جيدا • أضف بالتدريج  
 الماء وحرك باستمرار حتى يذوب النشاء والدقيق • ضع المزيج  
 على النار وحرك باستمرار حتى يغلي • اخفق صفار البيض  
 مع قليل من الليمون واسكب من المزيج المطلى عليه محركا اياه حتى  
 ثم ضعه صفار البيض على المزيج واغله وحركه مدة • وبعد  
 ذلك ارفعه عن النار وأضف باقي عصير الليمون أو حسب الذوق  
 والزبدة ومبروش الليمون • واخبطه جيدا واتركه حتى يبرد  
 ثم ضع هذه الحشوة راقعة واحدة فوق العجينة المخبوزة واخفق  
 البيض بأربعة ملاعق من السكر الناعم وغط الحشوة واخبرها في  
 فرن درجة الحرارة ٤٠٠ عدة ٦ — ٨ دقائق حتى يحمر الوجه  
 قليلا •

ملاحظة : يمكنك اضافة بيضتين ايضا مع هذه الوصفة •

يمكنك أيضا اضافة ملعقتين كبيرتين من طيب العلب المحلى  
عند طبخ هذه الوصفة واطافة السكر حسب الذوق يمكنك  
اضافة من ٦ — ٨ بيضات مع هذه الوصفة أى اذا استعملت  
عند طبخ هذه الوصفة واطافة السكر حسب الذوق يمكنك  
نصف الكمية فاستعمل أربع بيضات •



### بای البرتقال

استعمل عجينة بای الليمون وحشوة بای الليمون الثانية  
وبدلا من عصير الليمون وبرشه استعمل عصير البرتقال وبرشه  
وسكر حسب الذوق •

### البودين الثلجى

زال ست بيضات      ملعقة صغيرة ونصف بيكنج بودر

ثلاثة ارباع الفنجان سكر •

ملعقة صغيرة عطر اللوز أو التفاح •

ملعقة كبيرة طيب      ذرة ملح — ثمن ملعقة صغيرة

فنجان دقيق      ثلاث ملاعق كبيرة زبدة مائنة

اخفق البيض جيدا الى ان يشتد ثم اصف السكر وبعد  
ذلك اصف باقى المواد بالترتيب المذكور اعلاه وحرك المزيج جيدا  
ثم اسكبه فى قالبين متساويين الحجم واخبزه بعد الخبز  
ادمن وجه أحد القوابل من المربي ممزوج مع عطر اللوز

والوز المقشور مدقوقا ثم غط السكر بالتالب الآخر وافرش على الوجه زلال البيض مخفوقا حتى يشتد ومضافا اليه قليلا من الـوز المقشور مدقوقا ، أو جوز الهند مع قاييل من السكر ثم ضع فوق زلال البيض قطعاً صغيرة من الموز أو من الفواكه المعتودة بالسكر مع قطرها ( كومبوت ) •

فائدة : زين وجه البودين بقاييل من التوت الشامى أو حسب الفريز مع الموز •



## الفصل السابع

### صناعة المربى

#### طريقة عمل المربى والمارلاد :

ان افضل طريقة لعمل المربى هي ان تزن الفاكهة الناضجة ثم تضيف اليها مقدار وزنها من السكر — أى بنسبة واحد الى واحد أما اذا كانت الفاكهة حامضة أو ليست قريبة من النضوج فانها تحتاج الى مقدار من السكر يعادل وزنها مرة وربع المرة لأن اضافة السكر للفواكه يحفظها من التلف كما أن الملح للمكاييس يحفظها •

سكر	فاكهة		
١	١	الوزن	الفواكه المتوسطة الحلاوة كالشمش
١	١	الوزن	الفواكه الزائدة الحلاوة كالتين
١	١	الوزن	الفواكه الزائدة الحموضة كالأقراصيا

١ — ان الطريقة الأولى لعمل المربى هو أن تضيف السكر الى الفاكهة وتتركها مدة ساعة ثم تغليها حتى ينضج الخليط محركا اياه مرات متتالية •

٢ — والطريقة الثانية هي أن تضع في الإناء من الماء غمر أى مقدار قسرات وتضيف الفاكهة وتطبخها حتى تنضج ثم تضيف اليها السكر وهي تغلى وتطبخها معه حتى يتم النضج فان بهذه الوسيلة يبقى المربى أو الجيالى ناعما يسكر أما اذا وضعت السكر

مع الفاكهة على النار فانه يستغرق وقتا طويلا قبل أن يغلي المربي  
رصة لأن يسكر .

٣ — أما الطريقة الثالثة فهي أن تضع على السكر قابلا من  
الماء يكفى لتسخينه وزلال بيضة مخفوقة ثم تغليه وتنزع منه  
الرغوة وتضيف الى الخليط حسب كمية الفاكهة وتحركه من ٢٥ - ٣٠  
دقيقة حتى تتأكد من نضج المربي خذ منه شيئا بالملعة وضعه في  
من الماء البارد فعدم فرطه دليل على نضجه ، أو وضعه في أنيسة  
وعرضه للهواء حتى يبرد فاذا اشتد المزيج ارفعه حالا عن النار  
وضعه فوق أنيسة أخرى فيها ماء بارد وحركه حتى يبرد سريعا  
فيبقى لونه جميلا ولا يكمد .

ان زيادة الماء على الفاكهة حين طبخها مع السكر يجعل  
المربي شاقمة اللون وذلك بسبب ترك المربي على النار مدة طويلة  
حتى يتبخز الماء منه وأحيانا يكون الماء الزائد السبب في حرق  
المربي ، الأفضل أن تنتخب عمل المربي أو المارملاد بكميات  
كبيرة فان نجاح عمل المربي بكميات متعددة يجعل لونه فاتحا جميلا  
واضافة نصف ملعقة من الشبة أو السيسليك يحفظه من التلف ادة  
طويلة نصف ملعقة صغيرة الى ٤٥٠ جرام من الفاكهة .

### فوائد :

١ — في الفصول الباردة تجمد المربي أو التظلى أحيانا  
ويكون ناعما عند ذلك يمكنك تدفئة المقدار اللازم منه للاستعمال  
في غلاية ذات طبقتين أو فوق ماء ساخن فيصبح لنا وذات طعم  
لذيذ كأنه مصنوع حديثا وإذا كان المربي كثيفا وجامدا وترغب أن

تجعله رخوا فاضف اليه قليلا من الماء المغلى وارفعه على النار وحركه بنون انتطاع وحين يغلّي ارفعه حالا عن النار ودعه يبرد ثم تقدم منه .

٢ — في عمل او طبخ المربي استعملى اوان من الفخار الصينى او النحاس .

٣ حتى تمنى رسوب المربي في قعر الآنية عند طبخه ،وهى الانية قبل وضع الفاكهة والسكر فيها بقليل من الزبدة .

٤ — تستعمل الطيبات اى الأرواح العطرية — كعطر التفاح او البرتقال او الليمون او التوت أو توت العليق الأفرنجى الموز الدراق الخ — نقطتين أو أكثر حسب كمية المربي فيزيد المربي لذة .

٥ — لأجل حفظ المربي استعملى اوان من الزجاج ذات غطاء محكم واذا لم يوجد لديك اغطية كافية ادهن ورق ابيض بالليب او بزالال البيض أو بالفراء وغط به الآنية التى تحفظ المربي فيها .

٦ — يضاف — السيسليك اسيد — الى المربي بعد طبخه ويخفق معه قبل حفظه فى الأوانى بمعدل سدس ملعقة لكل كىاو من الفاكهة وكيلو السكر فتحفظ المربي من التلف ويستعمل السيسليك اسيد اذا كانت كمية السكر فى المربي اقل من المقدار اللازم المعين بالقاعدة المار ذكرها . أما المربى الذى يدخل فيه السيسليك اسيد فمن اللازم أن يحفظ فى اوان من الزجاج خترا من مفعول الاسيد أو تأثيره على المدة .



٧- يضاف الى الفاكهة حين طبخها مع السكر اما عصير الليمون او ملح الليمون بمعدل ملعقة كبيرة ونصف من عصير الليمون او ربع ملعقة صغيرة من ملح الليمون لكل كيلو من الفاكهة وكيلو من السكر وذلك لكي يمنح المربي من ان يسكر .

+ \* +

### مارملاد التفاح

٢ كيلو ونصف تفاح .

عصير ليمونة او نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون او شبيه ذلك ٢ كيلو ونصف سكر نقطتان عطر التفاح اذا شئت اغسل ونشف التفاح ثم قطعه الى قطع صغيرة وبعد ذلك اغمر قعر الصينية بالماء وضعها على النار ثم اصف التفاح ودعه يغلى الى ان يعقد مع السكر وينضج ثم انزله من على النار وانصف اليه العطر واتركه حتى يبرد ثم اخفقه في اوان من الزجاج .

ملاحظة : وزن التفاح ووزن السكر بنسبة واحدة اي اذا استعملت كيلو تفاح استعملى معه كيلو سكر .

+ \* +

### مربى المشمش

١ وربع كيلو مشمش

ملعقة كبيرة ونصف عصير الليمون او ربع ملعقة ملح الليمون ١ وربع كيلو سكر  
ربع فنجان ماء

انزع النوى من الشمس ثم أضف اليه باقى المواد المعينة  
بلاوصفة وضعه على النار حتى يغل وأنت تحرك الى أن يفضج جيداً  
ويكشف قليلاً ، عندئذ أرفعه عن النار ودعه يبرد واحفظه فى أوان  
زجاجية ذات غطاء .

ملاحظة : وزن السكر ووزن الفاكهة بنسبة واحدة أى اذا  
استعملت كيلو مشمش استعمل معه كيلو سكر .

+ \* +

### مربى البرتقال

ست برتقالات      مبروش ست برتقالات  
سكر وزن البرتقالات — بنسبة واحدة  
نصف فنجان ماء — أو ما يكفى ليبتل السكر .  
عصير ليمونة حامضة .

### \* طريقة العمل \*

انزع القشور عن البرتقال ثم افسخ البرتقال وانزع الأجزاء  
الداخلية القاسية فيه ثم قطعه الى قطع صغيرة . وأضف السكر  
وعصير الليمون ومبروش البرتقال وأغله على النار الى أن يفضج  
تماماً — نحو ٣٥ دقيقة ثم انزله عن النار واتركه حتى يبرد وعندها  
احفظه فى أوان من الزجاج يمكنك بذات الطريقة أن تعمل مربى  
ليمون حامض أى أن تزيد الكمية اللازمة من السكر — حسب  
الذوق .

- ١ — فائدة : اذا كنت ترغب أن يكون طعم البرتقال أقوى  
فأضف اليه ربع ملعقة صغيرة من روح عطر البرتقال .
- ٢ — اذا أردت أن لا يكون اثر للحرارة في مربي البرتقال فانقعه  
٢٤ ساعة بالماء ثم اغله مدة ربع ساعة ثم انزله عن النار واتركه  
مدة ٢٤ ساعة أخرى ثم ارجعه على النار وأضف اليه السكر وعصير  
الليمون وأغله حتى يعقد .



### مارملاد البرتقال

١٤ برتقالة      ليمونتان  
سكر مرة وربع لكثرة من وزن البرتقال

#### ❖ طريقة العمل ❖

تشر البرتقال ثم أضف الى القشور ماء نقي وضعه على النار  
ليغلى حتى يطرى قليلا ثم ارفعه عن النار وكل مدة ربع ساعة أضف  
قليلا من الماء الى أن يطو وبعد ذلك قطعه قطعا صغيرة ثم أفسخ  
البرتقال الى فصوص وانزعى منه النوى والأجزاء الداخلية القاسية  
رقيقة وبعد ذلك أضف اليه القشور المحلاة وأغمره بالماء — قدر فنجان  
وبقايا القشور البيضاء ثم أضف اليه ليمونتين مقطوعتين قطعا  
ونصف ماء واتركيه ٢٤ ساعة وبعد ذلك ارفعه عن النار حتى يغلى  
ثم أضف اليه السكر ودعه يغلى مدة نصف ساعة على نار متوسطة  
الحرارة وانت تحرك أحيانا حتى ينضج وأخيرا انزله عن النار ودعه  
يبعد واحفظه في أنية من الزجاج .

## مارملاد البرتقال

تسع برتقالات وبرشها سكر بوزن البرتقال المقشور  
عصير ليمونة ونصف

### \* طريقة العمل \*

ابرش أربع برتقالات ثم انزع القشور عنها ثم قسمها الى  
حزوز وانزع منها النوى وبقايا القشور البيضاء ثم خذ الأجزاء  
أو الجذور القاسية وانقعها في نصف فتجان من الماء مدة نصف  
ساعة في حلة السكر وجميع لب البرتقال وعصير الليمون ومبروش  
البرتقال واضف اليه الماء المنقوع فيه نلب الأبيض القاسي ونخل  
المارملاد وحرك المزيج أحيانا ثم خذ منه شيئا بالمعلقة الصغيرة  
وضعه على طبق أو صحن وعرضه للهواء فإذا وجدته اشتد  
ارفعه حالا عن النار ثم احفظه في أنية من الزجاج .

## مارملاد السفرجل

٢ حبة سفرجل

نصف ملعقة صغيرة من ملح الليمون

سكر وزن السفرجل نصف ملعقة صغيرة شبة

ماء غمر قعر الاتية مبروش ليمونة حامضة

### \* طريقة العمل \*

قشر السفرجل بعد نزع القموع واليذور واقطع الحبة  
منه الى ثمانية أو عشر أجزاء ثم غط قعر الاتية بالماء واضف

السفرجل وضع الاناء على النار حتى يصبح السفرجل طريا ثم  
تصف اليه السكر وملح ومبروش الليمون والشبة ودعه يغلي  
لعدة نصف ساعة على نار هادئة الحرارة وانزع الرغوة عنه  
وحركه احيانا الى أن ينضج جيدا وبعد ذلك انزله عن النار ودعه  
يبعد واحفظه في آنية من الزجاج .

فائدة : ان التفاح كذلك سعمل بنفس هذه الطريقة — واذا  
أردت ان يكون طعمه اقوى فيمكنك أن تضيف اليه في اخر العمل  
نضيف ملعقة صغيرة من روح عطر التفاح وتحركه جيدا .

يجب ان يكون التفاح قريب من النضوج ونسبة وزنه لوزن  
السكر واحدة .

### مربى القرع

قشر وقطع القرع واسلقه في ماء حتى ينضج ثم زل عنه الماء  
واهرس القرع وأضف السكر واغله مع ورق القطر أو روح الموز  
أو الموز المهروس يمكنك أيضا اضافة نصف بكيت من جيلاتين  
البرتقال أو الليمون أو غيره .

### مارملاد الليمون

#### المواد : —

١٨ حبة ليمون فاضح  
قليل من الماء قدر فنجان أو كوب .  
سكر وزن الليمون مرة ونصف المرة

خذ الليمون في أوانه وانتخب الأصفر الفاضح منه ثم اقسم الليمونة الى نصفين وانزع البذور والأجزاء الداخلية القاسية فيه وبعد ذلك قطعه الى قطع رقيقة وأغمره بالماء واتركه فيه مدة ٢٤ ساعة وبعد ذلك اغنه مدة ثلاث ساعات ثم أنزله واتركه مدة ٢٤ ساعة أخرى وبعد ذلك أضف اليه السكر وأغله على نار معتدلة حتى ينضج . بعد أنزاله عن النار اتركه حتى يبرد واحفظه في الأواني الزجاجية .

ملاحظة : لون مارملات الليمون يجب أن يبقى أصفر فاتحاً .

### عسل البرتقال

#### المواد : —

- ٨ فنجان عصير البرتقال
- مبروش مت برتقالات ونصف
- ١٢ فنجان سكر
- ملعقة صغيرة عطر البرتقال
- ملعقة صغيرة ملح الليمون
- فنجان كلوكس قطر العنب إذا وجد
- نصف ملعقة صغيرة شبة

#### \* طريقة العمل \*

أضف المواد المبينة أعلاه بعضها الى بعض وأغلبها ثم امشط الرغوة جيداً وحركها حتى تعقد قليلاً بحيث إذا جربت شيئاً من الزيج بملعقة يتساقط كالخيط ، عندئذ أنزله عن النار واتركه حتى يبرد ثم احفظه في آنية من الزجاج ، اخفق مع عسل البرتقال قليلاً من الطحينة ثم ادمنها على قطع الخبز الساندويتش

## ماء السفرجل أو التفاح

### المواد : —

تفاح أو سفرجل  
عصير ليمونة أو أكثر بالنسبة للمقدار  
سكر ثلث وزن التفاح أو السفرجل  
ماء غمر الفاكهة  
الفاكهة :

### طريقة العمل

اغسل ونشف التفاح جيدا وقطعه مع السفرجل وانزع  
البذور منه والأجزاء القاسية فيه ثم أضف الماء واغله على نار  
قوية ثم صفه في كيس من الشاش بدون أن يعصر الفاكهة وبعد ذلك  
أضف السكر وعصير الليمون واغله معا حتى إذا جريت قليلا منه  
في صحن يجمد وعندما أرفعه عن النار واسكه في أوان من الزجاج  
وغطه بورق مدهون بزالال البيض واحفظه في مكان بارد .



### مربي الجوز

اغسل الجوز جيدا ثم انزعه عن الألياف وبقايا الجذور  
وابشره على مبشرة خشنة وبعد ذلك استخدم ذات الطريقة  
اعمل مربى السفرجل البروش — مستعملا الجوز بدلا من السفرجل .

## مربي التوت

### المواد : —

٩ فنانجين توت  
سكر وزن التوت  
نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون أو ملعقتين كبيرتين عصير الليمون .  
بنفسب واحدة

### \* طريقة العمل \*

اغسل التوت ثم صف الماء وبعد ذلك ضعه مع السكر وهاج الليمون على النار وحرك حتى يكثف ويعقد ويصبح قابلا أن يفرش على قطعة من الحبز .

ملاحظة : اذا استعملت التوت الحامض عليك أن تزيد مقدار فنانجان آخر من السكر .

## مربي السفرجل المبروش

### المواد : —

٥ حبات سفرجل  
سكر وزن السفرجل مرة وربع  
فنانجان ماء  
نصف ملعقة صغيرة ملح أو عصير  
ومبروش ليمونتين

### \* طريقة العمل \*

اغسل السفرجل جيدا وابرشه خشنا ثم أضف اليه باقى المواد المعينة أعلاه — السكر والماء ومبروش عصير الليمون — وضعه على النار يغلى وانت تحرك مدة نصف ساعة حتى يعقد وبعد ذلك أنزله عن النار ثم دعه يبرد واحفظه في اوان زجاجية وغطه بورق مدهون بزالال البيض .



## مربي عصير الطماطم

### المواد : —

- ٤ فناجين من عصير الطماطم
- نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون
- ٦ فناجين من السكر
- نصف ملعقة صغيرة مستكة مسحوق جيداً
- ملعقة كبيرة ماء الورد

### \* طريقة العمل \*

اعصر الطماطم وضمف العصير واضف اليه السكر وملح الليمون والمستكة واغلاه حتى ينسخن ، عندئذ انزله عن النار واضف اليه ماء الورد ودعه يبرد ثم احفظه في اوان من الزجاج ذات غطاء فائدة : ١ — لكي تتحقق من نضجه خذ فنجان فيه ماء باريد وخذى شيئاً من مربى الطماطم بملعقة واقطر منه في الفنجان فعدم فرطه دليل على نضجه .

٢ — يمكنك أيضاً ان تزن الطماطم الصغيرة ثم تقشرها وتضيف اليها قدر وزنها مرة وثلاث من السكر ثم تغلها على النار مع عصير ليمونة ومبروش ليمونة حتى تنضج وبعد ذلك تحفظها في اوان من الزجاج وغطها بورق مدهون بزالال البيض .

وللتفجير يمكنك اضافة موزة او اكثر مع هذه الوصفة  
مهروسة .

## ملوملاد التفاح

### الشراب الحاضر :

ان الشراب الحاضر مصنوع من السكر والماء والليمون وطريقة عمله هي ان تخلط السكر والماء وملح الليمون ثم تغلى الجميع على نار معتدلة الحرارة حتى تعقد القطر بحيث اذا جذبتة من ملعقة تساقط كالخيط ، فحتى بلغ القطر هذا الحد انزله عن النار واتركه حتى تخف حرارته ويصبح فاتحرا ، عندها اضع اليه الأرواح العطرية التي ترغب طعما — كمعطر الموز أو التفاح أو التمر هندي أو التوت أو الليمون ٠٠٠ الخ وبعد ذلك اضع اليه من الصبغة اى لون ترغبه والتي تتناسب مع طعم العطر الذى تدخله على الشراب . كلون البرتقال أو التوت أو الكرز أو لون الليمون وأخيرا دع الشراب يبرد تماما فيصبح جاهزا وبعد ذلك احفظه فى زجاجات ذات غطية محكمة أو مختومة .

### شراب التوت

توت وسكر بنسبة واحدة  
نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون  
ثايلًا من الماء — قدر فنجان •

### طريقة العمل

اعصر التوت ثم اغل السكر والماء وملح الليمون وحرك  
باستمرار حتى يعقد القطر • ثم اصف اليه عصير التوت واخلطه ثم  
انزله حالًا عن النار واتركه حتى يبرد تمامًا وبعدها احفظيه في  
زجاجات ذات اغطية محكمة لحين الزوم •

### شراب التوت

فنجان عصير الليمون فنجان ونصف ماء •  
٧ فجاجين عصير البرتقال مبروش ٣ برتقالات  
فنجان سكر •

### طريقة العمل

اغل السكر في الماء حتى يعقد القطر فمتى بلغ درجة الانفج  
انزله حالًا عن النار واتركه حتى يفتتر وبعدها اصف اليه  
مبروش البرتقال وعصيره مع عصير الليمون وحركه قليلًا واتركه  
حتى يبرد تمامًا ثم احفظه في زجاجات لحين الحاجة ، وقدمه  
عمزوجًا بالماء البارد أو مثالجًا •

## شراب الليمون (١)

### المواد : —

٧ فنجان عصير الليمون      فنجان ونصف ماء  
١٣ فنجان سكر      مبروش أربع ليمونات  
اغل السكر بالماء وحرك أولا باستمرار ثم قليلا حتى يعقد  
ناقطر وبعد ذلك انزله حالا عن النار واتركه حتى يبرد ثم أضف  
اليه عصير ومبروش الليمون وحركه جيدا واحفظه في زجاجات ذات  
سدادة محكمة لحين الحاجة لتقدم ممزوجا بالماء البارد أو الثلج .

## شراب الليمون (٢)

٦ فنجان عصير الليمون      فنجان وربع ماء  
١٢ فنجان سكر      ملعقة صغيرة عطر الليمون  
اغل السكر والماء على النار حتى يعقد القطر ثم انزله  
عن النار حتى يبرد ثم أضيفي اليه عصير الليمون واخبطه جيدا  
فيصبح جاهزا وبعد ذلك احفظه في زجاجات ذات أغشية محكمة .  
فائدة : يمكنك أن تضيفي الكريب فروت — بدلا من عصير  
الليمون .

### شراب القهوة

٤٥٠ جرام سكر

احرق نصف كمية السكر التى انت عازم ان تستعملها وذلك بواسطة وضع السكر فى آنية على النار وتحريكه حتى يذوب ويحترق بحيث يصبح لونه بنيا غاهقا ثم اضيفى اليه باقى السكر ونصف ملعقة صغيرة ملح الليمون وما يكفى من الماء حتى يبتل السكر واغاله حتى يصبح سميكاً عندئذ ارفعه من على النار واضف اليه ملعقة من عطر القهوة وحركه جيدا ثم احفظه فى زجاجات لحين الحاجة للتقديم منه مع الماء المثلج .

مائدة : اذا اردت اصف الى الشراب عند التقديم نقطة من عطر الفانيليا .

### شراب الالبس

خذ قليلا أو قدر ما تحتاج من دبس العنب وذوبه بالماء ثم اصف اليه شيئا من السكر وعصير الليمون حسب النوق وبعد ذلك اصف نصف ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية والمطيبات التى ترغب طعمها فيصبح الشراب جاهزا للتقديم .

### شراب الفواكه

خذ قايلا أو قدر ما تحتاج من البّاح أو الجوز أو غيره  
وحل القطر بالماء ثم أضف اليه شيئا من السكر وعصير الليمون  
حسب الذوق وبعد ذلك أضيفي اليه نقطة من الأرواح العطرية انتى  
تستحسن طعمها كعطر اللوز أو التفاح أو الكمثرى أو ماء الزهر  
أو الورد أو البنفسج أو غيره فيصبح جاهزا لتقديم .

فائدة : يمكنك أن تسمى هذا النوع من الشراب باسم  
الفاكهة .

أضف قليلا من الصبغة التي ترغب لونها لأجل تلوين الشراب



## فصل الحلويات ( نزيارت )

### المواد :

ملعقة صغيرة عطر الفانيلا	فنجانان حليب
ملعقتان كبيرتان سكر	٥ بيضات مخفوقة قليلا
مبروش لييمونة	٤ ملاعق ونصف صغيرة سكر

اخفق ملعقتين من السكر في القالب وبعد ذلك أزلنه عن النار وأضف اليه الحليب ممزوجا بالبيض ثم أضف السكر والعطر وضع القالب في صينية فيها ما مغلى وضعه في فرن حرارته ٣٠ حتى يجمد المزيج فيه وينضج وبعد ذلك أخرج القالب من الفرن وضعه فوق ماء بارد مدة دقيقة ومر بالسكين حول الأطراف وبعد ذلك اقلبه في صحن « ويمكنك ان تقدم منه ساخنا »

فائدة : لأجل التشكيل يمكنك اذا أردت أن تستعمل مع هذه

الوصفة مبروش البرتقال او ثلاث نقط من صبغة البرتقال داخل قبل خبزه او ملعقة كبيرة من الكاكاو ممزوجة بالحليب والبيض قبل خبزه البودين او مبروش ليونة وثلاث نقط من صبغة الليمون،

مع الحليب •

فائدة : يمكنك أن تضعيه في قالب ذات فتحة فوق نار خفيفة

حتى يجمد •

## بودين البرتقال التامل

### المواد :

٤ فناجين عصير البرتقال ما يكفى من السكر ليحلو  
صفار أربع بيضات مخفوق جيدا ٤ ملاعق كبيرة نشا  
زلال ٤ بيضات مخفوق جيدا ٣ ملاعق كبيرة زبدة  
مبروش برتقالتين « بقطعة من السكر »

### طريقة العمل

امزج السكر والنشا ثم أضف بالتدريج قليلا من عصير  
البرتقال وحرك جيدا حتى يذوب السكر والنشا وبعد ذلك أضف  
صفار البيض وباقي عصير البرتقال وضع المزيج في غلاية ذات طبقتين  
على النار وحركه حتى يجف ثم ارفعه عن النار وأضف اليه مبروش  
البرتقال واتركه حتى يبرد ثم أضفه مع الزبدة وزلال البيض  
المخفوقه جيدا مع قليل من انفواكه المحفوظة في العلب قليلا من الجوز  
او اللوز المحمص والمخفوق وأملا منه من خمس الى ثمان برتقالات  
مفرغة مجوفة ثم خذ ما بقى من المزيج واخفقه جيدا مع الزبدة  
ثم زين به البرتقال المملوء بالمزيج بواسطة أنبوب التزيين وبعد  
ذلك ضع كل حبة برتقال فوق ثلاث ورقات من شجر البرتقال  
او الليمون فتصبح جميلة المنظر وجاهزة للتقديم .

ملاحظة : كيفية تفريغ البرتقال وترتيبه :

١ - قص قليلا من رأس البرتقال وفرغها وأعصر للب  
واستعمله كما هو مذكور اعلاه وبعد ذلك قطعها قناطر أو فصوص  
أو زخرفها بالمقص وأملأها بالبودين وزينها .



## الفصل الثامن

### المهلبية

مهلبية القراصيا  
مهلبية البرتقال  
مهلبية وشنة  
مهلبية فراولة  
مهلبية بلالبن  
مهلبية الأروت  
مهلبية البيض  
مهلبية الشيكولاته

### المهلبية :

فيما يلي نقدم مجموعة رائعة من الأطباق الشهية وسنأتي لها  
بعدة ألوان جميلة تختار منها سيدة البيت ما تشاء .  
ربع كيلو أرز مدقوق

تغلى السيدة اللبن ثم تلتقى عليه السكر ثم تحضر الأرز  
المدقوق وتلقه بسرعة بعد أن تضع الاناء على نار هادئة وعندما  
يمتزج الأرز المدقوق باللبن تسكبه في أطباق عميقة من  
الزجاج وتضع السيدة هذه الصحاف في الثلاجة وعندما تقدمها  
مع الطعام تلتقى عليها قليلا من الفستق المدقوق .

نصف كيلو من الأرز — لبن — قشدة —

١٠٠ جرام من الزبد

كيلو من السكر

تخلل السيدة الأرز دون أن تحقه ثم تضعه على اللبن في  
إناء نظيف وتضع الإناء على النار وعندما يغلى ترفعه عن النار  
وتأتي بإناء آخر تغطه بالمنخل وتسكب ما في الإناء الثاني تاركة  
القليل الذي لم يمتزج تماما باللبن .

تسكب السيدة القشدة والزبدة والسكر وتضع الإناء على  
النار وتقلبه بسرعة وعندما يغلى ترفع الإناء عن النار وتسكب  
المهلبية في صحاف عيقة من الزجاج وتصفها في الخلاجة أو على منضدة  
كبيرة معرضة لتيار الهواء .



٣ كيلو لبن

١٥٠ جرام من نشاء الطعام

فانيليا

٥٠ جرام من الفستق المقشور

تبل السيدة النشا بالماء ثم تصفه . تغلى اللبن بعد وضع  
السكر والفانيليا ، وعندما يغلى اللبن تسكب فوقه النشا  
وتقلبه على النار لمدة خمس عشرة دقيقة وبعد ذلك تحضر  
قالبين من القوالب النضيف وتسكب فيها ما في الإناء بعد أن  
تكون قد ألفت بالفستق أو الزبيب في القالبين وعندما تريد  
تقديم المهلبية للاكلين تسكب عليها قليلا من شراب الورد .



٤ ونصف كيلو أرز مدقوق — لبن

٥٠ جرام تنقال افرنجى •

٢٢٠ جرام من السكر الناعم •

فانيليا

١٠٠ جرام من الكريز الناعم

عذبة أناناس

تضع الأرز واللبن على النار الى أن يستوى دقيقتين  
الأرز ثم تلقى بالتنتقال بعد أن تحله في الماء ثم تضع السكر  
والفانيليا وعندما ينم امتزاج هذه كلها ببعضها تحضر السيدة  
قالبين كبيرين وتضع الكراز في قاع القالبين وتسكب المهلبية  
حتى تملأ كل من القالبين الى المنتصف وعند ذلك تقطع الأناناس  
قطعا مستعرضة رفيعة وتصفه في القالبين ثم تسكب سكب باقى  
المهلبية وتضع القالبين في الثلاجة ولا تقحم هذه المهلبية الا  
مشجرة تملأ •

٥ — مهلبية القراصيا :

٢٠٠ جرام من القراصيا

كيلو من اللبن

٣٠٠ جرام من السكر

٢٠ جرام من القرفة

### ٣٠ جرام من الأروت

تنقع السيدة القراصيا في الماء لمدة ساعتين ثم تغذيها بعدئذ بالماء مع اضافة القرفة ونحو ١٠٠ جرام من السكر .

تغلي السيدة اللبن وتضع به باقى السكر ثم تستقط الأروت على اللبن اثناء غليه على النار مع استمرار تقلبيه بالمعلقة وعندما يوشك أن يتجمد يصب عليه بعض من اللبن البارد ثم يرفع اناء اللبن عن النار ويصب اللبن في صحاف زجاجية قد رصت عليها القراصيا .

### ٦ - مهلبية البرتقال :

١٠٠ جرام من النشا

١٠ برتقالات

١٢٠ جرام من الجوز واللوز والفسقنق المقشور  
تحل السيدة النشا بالماء وتتركه جانباً ثم تسأتى بالبرتقال وتنشره وتعصره في مصفاة متوسطة ، ثم نضع العصير والسكر فوق النار بعد أن تضيف له نحو ٦٠٠ جرام من الماء وعند ذلك تصفى النشا المحلول في منخل حرير فوق السكر والعصير وتستمر في تقليب ما في الاناء حتى ينفذج النشا فترفعه عن النار وتسكبه في الصحاف المسطحة وتغطيه بالمكسرات ثم تصف الصحاف في ثلاجة .



## ٧ — مهلبية وشنة

نصف كيلو من الوشنة

كيلو من السكر

١٠٠ جرام من النشاء

تنتقع السيدة الوشنة في ماء مغلي ثم تصفها في مصفاة كبيرة  
كما تفعل في الطماطم وتستمر في دكها وتصفيتها حتى لا يتبقى إلا  
التفل الجامد ثم تضع فوق العصير السكر وتسكب عليها الماء وتضع  
الاناء مع اضافة النشاء المطول بعد تصفيته ثم يتركه على النار  
حتى ينضج فيسكب في صحف .

## ٨ — مهلبية الأروت

السواد :

ملعقة كبيرة من الأروت

صفار بيضتين

ربع لتر من اللبن

١٠٠ جرام من السكر

تأخذ السيدة ملعقة من الأروت وتبقيها في قليل من الماء وتضع  
نحو ربع لتر من اللبن في وعاء على النار وبعد أن يغلي تضيف إليه  
الأروت والاذاب والسكر تدريجيا وهي تحرك ما في الاناء تدريجيا ثم  
ضع صفار بيضتين وتصفهما مع الاستمرار في التحريك ثم ترفع  
الوعاء عن النار عندما يتم نضج المهلبية تقريبا :

بعد ذلك تدهن وعاء آخر بالزبدة وتصب فيه المهلبية ونُدخِها  
الفرن لمدة ربع ساعة حتى يتم نضجها وبعد ذلك تقدم للطعام باردة  
أو ساخنة على حد سواء .

#### ٩ — مهلبية البيض :

##### المواد :

لتر لبن — ١٠٠ جرام من السكر — ثمانى بيضات .  
تغلى السيدة اللبن وتضيف اليه بعد أن يبرد قليلا من ماء الزهر  
ثم تسقط فيه السكر لتطيطه ثم تكسر الثمانية بيضات وتفصل  
البياض على حدة فى وعاء ثم تضرب البياض ضربا جيدا .

تضع اللبن على نار وغنما يغلى تضيف بياض البيض  
المخفوق تدريجيا وهى تحرك مافى الاتاء ثم ترش فوق اللبن والسكر  
قليلا من الفانيليا وبعد أن ينضج يرفع الوعاء عن النار .

يمكن أن يقدم على هذه الصورة كما يمكن أن تحل السيدة  
الصفار فى قليل من اللبن وتعقده على النار على حدة ثم تضيفه الى  
المهلبية عنما تضيف اليها الفانيليا .

##### مهلبية الشيكولاته :

٤٠٠ جرام من السكر — لتر من اللبن — ملعقة شاي من  
النشأ أو مسحوق الأرز — ملعقة كبيرة من الكاكاو .  
تذيب السيدة ٨٠ جرام من السكر فى نصف كيلو من اللبن  
وتسوزج به ملعقة من النشأ أو مسحوق الأرز ثم تضع اللبن فوق  
النار وتتركه حتى ينضج مع استمرار تطيبه باللمعة .

تخيب ملعقة الكاكاو في ماء محلى بالسكر ثم تضع الكاكاو على النار حتى يغلى .

تسكب النشا واللين في قالب حلو وعندما يكاد يتماسك تسكب فوقه الكاكاو وتتركه حتى يتجمد في القالب وعندما تنقله الى صحن ترش فوقه بعض الفستق المحقوق .

#### ١١ — مهلبية فراولة .

نصف كيلو من الفراولة

كيلو من السكر كيلو ونصف من الماء ١٠٠ جرام نشا  
تأخذ السيدة الفراولة وتنزع منها اطرافها ثم تغسلها  
غسلا جيدا وتعصرها في منخل فوق اناء به السكر اللاعم الجيد ،  
وتضع فوقها لتر ونصف من الماء وتضع الاناء فوق النار حتى  
تستوى وعندما تجمد تضيف اليها قايلا من الفشاء !الحول بالماء  
بعد ان تصفيه بامخل وتقلب ما في الوعاء الى ان يتماسك فترفع  
الاناء عن النار وتصبها في الصحف المعرضة للهواء .

## الفصل التاسع

### كعك البندق :

#### المواد : —

١٠٠ جرام من الدقيق    نصف ملعقة صغيرة بهارات

٢٠٠ جرام من السكر    ٧٠ جرام من الجوز المفروم

١٠٠ جرام من الزبدة    ١ بيضة

ربع ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا •

لبن • سكر مكرر للزينة •

#### طريقة العمل

يخلط الدقيق والبهارات والصودا معا • يفرم الجوز  
وتخفق الزبدة والسكر معا ويضاف اليها الدقيق بالتدريج ثم  
البيضة بعد خفقتها تماما واللبن الكافي • تصب العجينة في  
توالب صغيرة مزخرفة وترص على صاج ويرش عليها سكر ناعم  
وتخبز في فرن معتدلة الحرارة مدة ٢٠ دقيقة ولما تبرد يرش  
عليها السكر الناعم أيضا •



## كعك العيد الكبير

### المواد :

- ٤٠ جرام من أرز مطحون ٣ كيلو من السمّن
- ٥ كيلو من الدقيق ملحقة متوسطة من السكر الأسمر
- ٣٠ جرام من الزبدة ربع ملحقة صغيرة من البهارات
- نصف ملحقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال
- ٤٠ جرام من زبيب مفروم ١ ملحقة كبيرة من اللبن
- ١ صفار بيضة ٤٠ جرام قشر ليمون مفروم
- نصف ملحقة متوسطة من السكر الناعم

### طريقة العمل

تخفق الزبدة والسكر الأسمر ويضاف اليها البهارات والزبيب والليمون المفروم • يخلط الدقيق بدقيق الأرز ومسحوق الخميرة ويفرك به السمّن ويضاف السكر الناعم ويقلب جيداً ويخفق صفار البيضة ويخلط فيها ملحقة لبن كبيرة وتضاف الى الدقيق ويخلط الجميع حتى تصبح عجينة جامدة • تقسم العجينة الى ستة عشر قطعة وتعمل على شكل كور وتبسط بالكف ويرص كل ثمان منها على صاج مدهون ويوضع فوق ثمان منها الزبيب المفروم ثم توضع الثمان الأخرى فوق كل واحدة ويضغط عليها بخفة ويعمل كل واحدة ختان متقاطعان بظهر المسكين ويخبز في فرن معتدل الحرارة •

## كعكة الفستق المخرجة

المواد : -

- ٣٠٠ جرام من الدقيق
- ٢ ملعقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال .
- ١ ملعقة صغيرة من قرفة مسحوقة
- ٢٠٠ جرام سكر ناعم نقي ١٠٠ جرام زبدة
- بيضتان      فنجان من اللبن      مربى المشمش
- فستق مجروش ناعم .

### طريقة العمل

يلزم لهذه الكعكة ثلاث فطائر في أحجام مختلفة  
أي قطر ٤ ، ٦ ، ٨ بوصات لذلك يجب تحضير ثلاثة قوالب  
صفيح بهذه المقاسات .

تخفق الزبدة مع نصف السكر الى أن يصير مثل القشدة  
ثم يضاف باقي السكر ويضرب ثانيا حتى يمتزج ثملا .  
كل بيضة على حدة وتقلب بسرعة ولما يضاف جميع البيض تدريجيا  
يضاف الدقيق بعد خلطه بمسحوق الخميرة والقرفة مع اللبن ، يصب  
المزيج في القوالب الثلاثة بعد دهنها بالسمن مع تسطيحها تماما  
وتخبز في فرن معتدل الحرارة الى أن تقتفخ وتبرد على  
الشبكة السلكية .

لما تبرد يبسط على الثلاث مربى المشمش ويرش عليها  
الفستق المجروش وترص الثلاثة فوق بعضها بعناية بحيث تكون  
الصغيرة من فوق ثم تزين بواسطة الفستق الصحيح على شكل  
منتظم .

## جاءوه السماعة

الواد : —

١٢٠ جرام من الدقيق ٢٠ جرام أرز مطحون

٤٠ جرام من جوز الهند المبشور ١٢٠ جرام سكر

٦٠ جرام زبدة ٢ بيضتان

ملعقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال

### طريقة العمل

يخفق السكر والزبدة حتى يصيرا مثل القشدة • يفصل  
بياض بيضة ويخفق ويؤخذ منه ملعقة متوسطة وتترك على  
ناحية لعمل الزينة •

تضاف البيضة الأخرى ويضرب ثانيًا • يخطط ويضرب  
الأرز المطحون ومسحوق الخميرة معا ويضاف الى المزيج وكذا  
جوز الهند • توضع العجينة في قالب على شكل حدود الفرس  
مدهون ويخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٥ دقيقة ، تبعد  
السككة على الشبكة السلكية الخاصة ثم تزين بالمزيج الاتي :  
١٥٠ جرام سكر ناعم نقي ١ ملعقة متوسطة من بياض البيض  
ماء • روح الفانيليا ٩ قطع من فواكه مسكرة مستديرة صغيرة

### طريقة العمل

ينخل السكر في سلطانية ويضاف اليه ملعقة بياض البيض  
وقليل من الماء والفانيليا ويخفق الجميع الى أن يصير  
المزيج صالحا لوضعه فوق الكعكة وتزين به .

### كعكة عيد الميلاد للأطفال وغيرهم

المواد : -

١ فنجان زبدة

٥ بيضات مخفوقة مع قليل من السكر

٢ فنجان سكر                      ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٢ ملعقتان صغيرتان من الصودا

١ فنجان ماء بارد

ملعقتان صغيرتان عطر الفانيليا أو عطر القهوة أو عطر اللوز  
أو قرفة .

نصف فنجان حليب غير مطي

اتبع الطريقة المعينة في وصفة « قل الزهور »

ارسم حول دوائر راقات أو طبقات الكعكة وردا صغيرا

ابيضاً « ابعد الوردة عن الأخرى نصف قيراط » ثم ارسم بين كل

وردة بيضاء وردة ملونة باللون الزهري أو البرتقالي .

وبعد ذلك ضغ ما تستحسنه من الزهور الطبيعية كالقترنفل  
والورد أو الياسمين مع ورقه الأخضر ثم اغرس بين الزهر دائسرة  
من الشمع حول الكعكة « أبعد الشمعة عن الأخرى قدر قيراطين ، ثم  
ضع فوق الكعكة راقعة الكعكة الفوقى عدد من الشمع أيضا نسجة  
الى عدد السفين •

### كعكة اللوز

الواد : -

نصف فنجان زبدة

١ فنجان سكر

٣ ملاعق صغيرة بيكن بودر

نصف ملعقة صغيرة عطر اللوز

٣ بيضات مخفوقة جيدا

١ فنجان لوز مفروم « مقشور »

نصف ملعقة صغيرة عطر لوز

## طريقة العمل

اخفق الزبدة ثم اصف السكر والعطر ثم اصف البيض وبعد ذلك اصف بالتدريج الحقيق منخلاً مع البيكن بودر بالتناوبة مع الحليب ، أخيراً اصف اللوز وحرك المزيج ثم اسكبه في قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة واخبزه في فرن متوسط الحرارة .

**ملاحظة :** يمكن أيضاً خبزه في قالب واحد كبير ويحتاج في الحيز ٣٥ دقيقة .

## الكريما

### المواد : —

١ زلال بيضة      نقطتان عطر اللوز  
ثلث فنجان من السكر الثلجي      نصف فنجان لوز مفروم  
نخفق زلال البيض جيداً الى أن يشتد ثم اصف السكر والعطر  
وأخيراً اصف اللوز وحركه معاً ثم لبس الكعك بهذه الكريمة  
واخبزه ثانياً مدة ٦ دقائق .

## كعكة الأرز

### المواد : —

اربع بيضات مخفوقة جيداً .  
مربوش ليمونتين حلوتين أو مندلين  
ملعقة كبيرة ماء      فنجان سكر  
ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون

نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

نصف فنجان مسحوق الأرز أو نصف فنجان سوبيا

راجع طريقة عمل الكعك •

بعد الخبز وهي ساخنة اخلّي نصف فنجان سكر مع

نصف فنجان ماء مع ثلث فنجان زبدة وحركه مع العطر مدة دقيقة ثم

رش هذا المزيج على الكعكة واتركها حتى تبرد وقدم منها •

### كعك الحفلات

٥ ملاعق كبيرة زبدة ١ فنجان مربى مع ملعقة صغيرة

بيضتان قليلا من عصير الليمون •

ثلث فنجان طيب أو حليب بودرة مع ثلث فنجان ماء

نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا أو نقطتان عطر الليمون أو

نصف ملعقة صغيرة قرفة أو بهار •

٣ ملاعق صغيرة بيكن بودر ما يكفي من الدقيق لجمع

مبروش ليمونة أو ملعقة محلب مطحون •

اخفق الزبدة ثم اضيف السكر وبعد ذلك اضيف البيض ثم

أضيف الليمون بعد ذلك اضيف بالتدريج الدقيق منخلا مع البيكنج

بودر والمحب بالتناوبة مع الحليب الممزوج بالكربونات ثم رق

العجينة بخشن ربع قيراط وضع فوقها راقعة من المربى ممزوجة

مع العطر • وبعد ذلك لف العجينة على بعضها كلف السجارة

ثم قطعها بمقص قطعاً واخبزها فتصبح جاهزة للتقديم  
أو ادهن العجينة مع رقها بالزبد المخفوقة ورشها بالسكر ثم قطعها  
بسكين قطعاً دل منها بمقدار قيراط وضعها في صوان ، القطعة  
بجانب الأخرى واخبزها •

يمكنك أن تخبزها بالقلب راقات مع المزيج وراقات  
خفيفة من المربي على نار هادئة •



## كحك جوز الهند

### المواد : —

نصف فنجان زبدة      ١ وثلث فنجان دقيق  
١ وثلث فنجان سكر      ٣ ملاعق صغيرة بيكن بودر •  
ملعقة صغيرة عطر الفانيليا  
ثلثين فنجان طيب أو لبن رائب  
صفار أربع بيضات مخفوقه جيداً      زلال ٤ بيضات  
ربع ملعقة عطر الزبدة اذا وجد •  
ثلثين فنجان مجروش جوز الهند

اخفق الزبدة ثم اصف بالسكر والعطر ثم اصف صفار  
البيض بالتدريج ثم بالتدريج الدقيق ممزجاً مع البيكنج بودر  
والكربونات بالتناوب مع الطيب واخيراً اصف بواسطة لطي  
زلال البيض ثم جوز الهند وبعد ذلك اسكب المزيج في قالب  
لخبزه •



كريما لتليس وجه الكعك إذا شئت

### المواد : —

زال بيضة ربح فنجان مبروش جوز الهند  
ثلث فنجان سكر نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيلا  
أخفق زلال البيض بالتدريج وبعد ذلك أضف العطر وأخيرا  
جوز الهند وحركه جيدا ، ثم افرش المزيج على وجه الكعكة واعد  
الكعكة الى الفرن مدة ٣ دقائق فتصبح جاهزة للتقديم .



### الكعك بالتوت

### المواد : —

فنجان سكر فنجان زبدة او دهن ومارجرين  
نصف فنجان لبن رائب او ملعقة طيب بودره مع نصفكوب  
ماء فاتر :

ملعقة صغيرة كربونات الامنيك

٤ بيضات مخفوقة جيدا فنجانين ونصف دقيق

٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٥ فنجانين جوز مكسر ناعم او مفروم

ملعقتان كبيرتان مربى ممزوجة مع ربح ملعقة صغيرة من

عطر الفريز او الراسباري .

ربح فنجان شراب التوت او مربى السفرجل

ملعقة صغيرة عطر الفريز او التوت او الراسباري او بهار

منسوفة .

## طريقة العمل

اخفقي الزبدة ثم أضف السكر والعطر واخفقي جيدا ثم أضف البيض وبعمده أضف شراب التوت ممزوجا مع اللبن والكربونات ثم أضف بالتدريج الدقيق منخلا مع البيكنج بودر • وأخيرا أضف الجوز وقليلًا من العجوة أو الزبيب أو قطع قمر دين وحرك المزيج ثم اسكبه في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق واخبزه بعد الخبز لبس الكمك براتة دقيقة من المربي وملعقتان كبيرتان من المربي مخفوق مع ربع ملعقة من العطر وقليلًا من قشطة الحليب ورش على وجهه من مبروش جوز الهند أو من الياميش المدقوق •



## الكحك الملقوف بالمربي

### المواد :-

- ٤ بيضات                      ثلاثة أرباع فنجان سكر
- ملعقة صغيرة عطر الفانيليا                      واحد مبروش ليمونة
- ٤ ملاعق كبيرة ماء                      فنجان دقيق
- واحد وثلاث ملاعق صغيرة بيكنج بودر
- ذرة ملح — ثمن ملعقة صغيرة •
- ملعقة كبيرة زبدة محماة حتى تطرى •

## طريقة العمل

اخفقي البيض الى أن يشتد واستمري في الحق تدريجيا أضف السكر ومبروش الليمون مع الحليب ثم أضف بواسطة التقليب الدقيق منخلا من المواد الناشفة وأخيرا أضف الزبدة وحرك جيدا

ثم بطن أسفل قالب واسع بالورق وادهن الورق وأطراف القالب بالزبدة واسكب المزيج فيه واخبزه في فرن متوسط الحرارة مدة أربعة عشر دقيقة • بعد الخبز ارفع الكعكة من القالب وضعها على ورقة كبيرة مرشوشة بالسكر الناعم ثم جالا افرشها بالزبيب مخفوقا جيدا ولفها بعضها على بعض كما تلتف السججارة ثم لفها بفوطه رطبة واتركها ملفوفة مدة ٣٠ دقيقة لكي تحتفظ يشكها • بعد ذلك انزع الفوطه عن الكعكة وقص اطرافها لكي تصبح جميلة المنظر جاهزة للتقديم •

التزيين : قبل التقديم قطع الكعكة الى قطع رقيقة ورتب القطع في طبق التقديم بشكل دائرة تلوها وسط الطبق فارغا واملاء بزهرة البنفسج أو الياسين ذو عروق قصيرة •

مائدة : لا يجوز أن يبالغ في خبز الكعكة لدرجة الاحمرار فتفسد ويتمخر طيها لنشوفتها وإذا وجدت الكعكة شققة أو الفستق الطلى أو اللاوز أوسط الشقوق بالشيكولاتة لمائدة وارسم عليها ما تختار من الزهور •



### كعكة الفريز أو غيره من الفاكهة

بعد عمل هذه الكعكة راقتين خذ من الافريز المرشوش بالسكر كمية وامرس منه جزء ثم افرش هذا الجزء على راقعة من الكعكة وغطها بالكريمة وغطها بالراقعة الاخيرة وحب الافريز •



### الكعكة البيضاء الملقوفة بالمربي

استخدم ذات المواد والطريقة المعينة بوصفة الكعكة الملقوفة بالمربي واحذف مبروش الليمون واستعمل بدله من البيكنج بودر وزلال مبيع بيضات مخفوق جيدا عوضا عن ثلاث بيضات .

### كعك الخلاص

#### المواد :-

ثلثين فنجان زبدة أو مارجرين ودهن  
٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر  
فنجانان ونصف دقيق  
١ ونصف ملعقة صغيرة كربونات الامنيك  
١ ونصف فنجان سكر  
٣ ملاعق كبيرة مبروش الشيكولاتة  
ملعقتان كبيرتان كلكاو مغلية مع الماء ومجردة  
صغار ٦ بيضات مخفوق جيدا  
زلال ٦ بيضات  
ثلثين فنجان ماء

#### طريقة العمل

اخفق الزبدة ثم اصف لسكر ومبروش الشيكولاتة واخفق جيدا وبعد ذلك اصف الصفار ثم اصف الدقيق منخلا مع المواد الناشفة بالناوية مع المواد الناشفة السائلة الفاترة وبعد ذلك اصف بالتقليب الزلال ثم اسكب المزيج في قالبين بحجم واحد واخبزه وبعد الحيز اجش الكعكة واذا اردت لبسها وزينها بالكريمة .

يمكنك ان تخبز جزء من المزيج في علف كعك البيكنج بودر

## كعكة العرس

كعكة العرس يمكنك أن تستعمل أى نوع من أنواع الكعك المذكور وتضع فيه فواكه مجففة •

**فائدة :** يمكنك أن تحبز هذه الراقات « إذا لم تجد قوالب مخصوصة الواحدة أوسع من الأخرى قدر قيراطين •  
تنبيه : يمكنك أن تعمل خمس أو ست راقات — طبقات — أو أكثر أو أقل حسب ما ترغب على أن لا تستعمل راقطين من مزيج واحد رأسا فوق بعض •

بعد خبز الراقات اتركها حتى تبرد تماما وبعد ذلك احشيها بالكريمة اللذيذة نمرة ٣ «راجع فصل الكريمة » ولبسها بالكريمة وبعد ذلك زين دائرة كل راقة بالكريمة اللذيذة « مستعملا أنبوبة التزيين » كما في وصفة قل الزهور •

**ملاحظة :** إذا شئت أن تحفظ هذه الكعكة بعد عملها لمدة

طويلة فاحشها ولبسها بالكريمة وزينها بالملبس المنقضى أو اللبس المستحضر بشكل الزهور •

تلبس كعكة العرس أيضا بكريما الشيكولاتة أو بكريما الفدج المحررة في فصل الكريمات وتزين فوق الشيكولاته بالكريما البيضاء ويرسم عليها بواسطة « أنبوبة التزيين » ورد أبيض الوردية بجانب الأخرى ويرسم عليها بالكريما بعد أن يضاف إليها صبغة من اللون الأخضر قليلا من ورق السورد بين كل خمس وردات ورقة أو ورقتين يكتب بالكريما أيضا على الراقة العليا ما يستحب من الكلام — كتران سعيد أو الأحرف الأولى من اسم العروس والعريس •  
الخ — واغرس تمثال ملاك من الطوى فوق أعلى راقة وافرش شيئًا من الورد الطبيعي الأبيض حول طبق الكعك •

## كعكة يوم ميلاد الصغار

### الأسود :

١ فنجان زبدة أو مارجين ودهن  
١ فنجان سكر  
ملعقة صغيرة ماء ورد  
٧ صفار بيضات مخفوق جيدا ١/٢ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا  
٧ بيضات مخفوق بشدة  
ملعقة كبيرة من مربى السفرجل وغيره  
٧ ملاعق صغيرة بيكنج بودر  
١ فنجان لوز أو بندق - فكسر ناعم  
ملعقة صغيرة كربونات الصودا  
١ فنجان من الكرز المستحضر الطرى

### طريقة العمل

اتبع طريقة عمل الكعكة المبينة ثم ضع المكسرات - أى اللوز واللوز فى مقلاة أو فى فرن وبعد ذلك رش المكسرات والكرز بملعقة من الدقيق ثم اضعها الى المزيج قبل أن تبرد فلا ترسب فى أسفل المزيج فى القالب أثناء الخبز .

اسكب المزيج واخبزه فى قالبين بحجم واحد ، رجع فصل الكريما واحش الراقنتين كعكة واحدة ثم لبسها بكريما الديفتى وبعد ذلك زينها بالعباب من الحلاوى للاولاد الصغار كسلال عيد ميلاد الأطفال أو الأرابب أو الزهور المصنوعة - مستعملا انبوبة التزيين حول دائرة الكعكة ثم ارسم جدية - كضفيرة الشعر - بجزء آخر من الكريما البيضاء على وجه الكعكة الأيسر وقابا فى الطرف الأيمن ثم أضف الى جزء آخر من الكريما قليل من اللون الأخضر ثم ارسم

مربعات على وجه الكعكة ثم ارسم وسط المربعات ورذا صغيرا  
« ورده بيضا » وبمعدا ورده ملونة بلالون البرتقالي « واذا اردت  
يمكنك ان تستعيسى عن خطوط الكارى بأن تكتب وسط الكعكة بين  
القلبين العبارة التى تستحبها وأن ترسم الوردة حولها ، يمكنك ان  
تستعمل هذه الوصفة لكعكة العرس أيضا فقط ان تكون ذات راقات  
عديدة •



## الفصل العاشر

### فصل الكريمة

الكريمة اللذيذة « ١ » -

تحفظ لمدة قصيرة من ٦ — ٧ أيام في الصيف وأكثر في الفصول الباردة.

### المواد : —

٨ ملاعق كبيرة سكر ناعم  
١٢ ملعقة كبيرة نشا كورن فلاور  
نصف ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية لأجل الطعم  
فنجان حليب غير محلى بيضة مخفوقة جيدا  
صبغة لأجل التلوين

### طريقة العمل

اخلط الحليب والكورن فلاور جيدا ثم أطحب وحرك جيدا وبعد ذلك أضف الأبيض ثم ضع المزيج على النار واطبخه وحركه باستمرار حتى يمتد ويكثف ، عندها أرفعه عن النار واخفقه جيدا بالمخفقة ذات الدولاب ثم تتركه حتى يبرد تماما .  
اخفق الزبدة جيدا بطعنة خشب ثم أضف إليها بالتدريج ما يلزم من المزيج المطبوخ خافقا الجميع معا مدة طويلة حتى تشتد الكريمة وبعد ذلك أضف العطر والصبغة فتصبح الكريمة جاهزة لحشو وتلبيس وتزيين الكعك .

ملاحظة : إذا أردت أن تزيد هذه الكريمة لذة في الطعم فاضف إليها قليلا من حليب العلب المحلى أو قليلا من القشطة أو حليب بودرة خفقا أياها مع الزبدة .



إذا كنت ترغب طعم الشيكولاته يمكنك أن تزيد إلى الكريمة ثلاث ملاعق مجروشة أو ملعقة كبيرة من الكاكاو أو كورن فلاور .

## الكريما البيضاء - ١

تستعمل لتلبس الكعك وتحفظ مدة طويلة

### المواد : -

١ فنجان سكر      زلال بيضتين مخفوق جيدا حتى يشتد  
١ فنجان ماء      نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا  
ملعقة صغيرة عطر الليمون

### طريقة العمل

ضع السكر والماء على النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان ، عندها أضف عصير الليمون وكف عن التحريك واترك المزيج يغلي حتى يعتقد بحيث إذا جربت منه شيئا في نلاء البارد وكأنه كالحبل اللين قابلا للمسك بأصابع اليد أرفعه عن النار واسكبه بالتدريج على زلازل البيض وأنت تخفق ثم أضف إليه العطر واخطه وبعد ذلك لبس به الكعك واتركه إلى أن يبرد .

## الكريما البيضاء « ٢ »

### المواد : -

زلال ٤ بيضات مخفوق جيدا  
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر أو ملح الطرطير  
فنجان سكر      فنجان ماء مقلى  
ملعقتان كبيرتان عسل      ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

### طريقة العمل :

اتبع في طريقة عمل الكريما البيضاء نمرة — ١ — وأخيرا أضف ملح الطرطرير واخفق جيدا ثم ضع المزيج في غلاية ذات طبقتين وحرك بدون انقطاع حين ما يلصق المزيج قليلا في الآنية ثم ارفعه عن النار واحش الكعك ولبسه وزينه مستعملا انبوبة القزين .

**ملاحظة :** الأفضل أن تلبس الكعك وجوانبه بعد تلبسه بالكريما بسكين مدهونة بلازبدة اللينة .



### كريما الفدج «١»

المواد : —

فنجان سكر ناعم  
 ١ ½ ملعقة كبيرة كاكاو      ملعقة صغيرة روح عطر الفانيليا  
 نصف فنجان حليب غليظ غير عذلي  
 ½ ملعقة صغيرة ملح الطرطرير

اخلط السكر مع الكاكاو ثم أضف الحليب على النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج للدرجة الغليان ، عندها كف عن التحريك حتى يعتقد ومتى اعتقد يكون قد نضج فارفعه حالا عن النار وأضف اليه الزبدة أو العطرو ملح الطرطرير واتركه يبرد قليلا ثم اخفقه جيدا حتى ينعم تماما وبعد ذلك اسكبه قبل أن يبرد أو يكثف على الكعك ولبسه .

**ملاحظة :** اذا برد المزيج أو كثف ارجعه الى النار أو قربها منها حتى يحتفظ بحرارته فتتمكن من تلبس الكعكة به حسب الرغبة لن استعمال هذه الكريما للتلبيسه يكسب الكعك مظهرا انيقا

## كريمة الفدج — ٢

تستعمل لتلبيس الكعك وتحفظ مدة طويلة :—

فنجان سكر ناعم زلال بيضة مخفوقة جيدا حتى يشتد  
نصف فنجان حليب علب ثمن ملعقة صغيرة ملح الليمون

٣ نقط عطر

ضع السكر والحليب في آنية على النار وحرك باستمرار  
حتى يصل الى درجة الغليان عندها كف عن التحريك ثم ارفعه عن  
النار واسكبه بالتدريج على زلال البيض واستمر بالخفق بالمخفقة  
ذات الدوالب ثم أضف اليه العطر وحركه فيصبح جاه ١:  
للاستعمال .

## كريمة الفدج — ٣

تحفظ مدة طويلة

• فنجانان سكر ناعم

ملعقة كبيرة عسل نحل أو ملعقة كبيرة وربع عسل أفرنجي

أو جولدن سirob

• ملعقة كبيرة كاكاو

• نصف فنجان حليب علب أو حليب طرازج

• ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

• ١. وسدس ملعقة صغيرة دقيق استرالى

• نصف فنجان زبدة

اخسلط السكر مع الكلكاو ثم أضف الطيب والعسل وضع المزيج على النار وحرك باستمرار حتى يصل لدرجة الغليان ثم أضف الدقيق مدوبا وبعد ذلك تابع العمل كما في كريما الفدج نمرة ١ .

### كريما القشدة الطبخة

تستعمل لتلييس الكعك وتحفظ لمدة طويلة

٣ ونصف فنجان سكر

٣ نقط من الأرواح العطرية لأجل الطعم .

ثلثين فنجان قشدة

١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة

نقطة صبغة لأجل التلوين

ضع السكر والقشدة في آنية على النار وحرك حتى يصل المزيج لدرجة الغليان عندها كف عن التحريك واترك المزيج ينلى حتى يعتد ، ولسكى فتأكد من نضجه ارفع منه شيئا بملعقة صغيرة وتطهره في ماء بارد فإذا وجدته ليناً قبللاً للمسك بأصابع اليد ارفعه عن النار وأضف اليه العطر والصبغة واخفقه جيداً فيصبح جاهزاً للاستعمال .

### كريما القشدة الطازجة

يوجد للبيع في بعض المحلات قشدة كثيفة يمكنك أن تأخذ منها وتصنعى منها كريما وذلك بواسطة خفق القشدة جيداً بالخفقة

ذات الدولاب وبعد الخفق أضف اليها ما يكفى من سكر التثايج لعملها  
 حلوة المذاق فتصبح جاهزة للاستعمال وحشو الكعك يمكنك  
 أيضا أن تمزج القشدة بالزبدة وتفقق جيدا مع سكر التثايج  
 وأن تضيف اليها ما ترغب طعمه من الأرواح العطرية كعطر الكريز  
 أو اللوز أو الخفاح أو الكرز أو البرتقال وأن تضيف اليها ما تستحبه  
 من الصبغة لأجل التلوين كلون الكريز أو لون البرتقال أو اللون  
 الزهرى وبعد ذلك تحشى بها الكعك وتزينه .

## كريم الطوق

تستعمل لتلييس الكعك وتحفظ لمدة طويلة

١ ونصف فنجان سكر ناعم

سدس ملعقة صغيرة من عطر اللوز — اختيارى

نصف فنجان زبدة أو مارجرين

نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

١ وثلاث فنجان حليب ثلاث فنجان كاكاو

ضع السكر والكاكاو والحليب والماء والزبد فى أنية  
 على النار واترك المزيج يغلى وأنت تحرك حتى يعقد ثم احش ولبس  
 الكعك كى تتمكن من أن تعمل طوق لتركه على النار حتى يجدد  
 ثم ارفعه واضف اليه اما لوز محمص أو سمسم محمص أو بنسوق  
 أو غيره .

## كريمة الشيكولاته

### تحفة لدة طويلة

١ زبدة كاكاو بمعدل نصف مقدار الشيكولاته أو ثلثها  
ما يكفى من الشيكولاته السادة

ضع زبد الكاكاو فى غلايكة ذات طبقتين على نار معتدلة  
ثم أضف الشيكولاته وحرك حتى تذوب وتمتزج بالزبدة  
وبعد ذلك ارفع المزيج عن النار وحرك بدون انقطاع حتى  
يصبح فاترا ثم قبل أن يبرد اسكبه على وجه الكعك المغطى  
بالشيكولاته باحدى الكريمات اللذيذة أو بالمليسات الفواكه .

فائدة : اذا لم تجد لديك زبدة كاكاو يمكنك أن تستعوض  
عنها بمرجات من لوح الشيكولاته الكبير تنوبها مع قليل من الماء  
المغلى وذلك فى غلاية ذات طبقتين أو فى أنية فوق ماء ساخن مع قليل  
من الزبدة أو المارجرين أو الدهن .

## كريميا القهوة ١

تستعمل لتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة .

فنجان سكر ناعم

ربع فنجان قهوة مغلية

ملعقتان كبيرتان كاكاو والأفضل ٣ ملاعق

ملعقة كبيرة شيكولاته مبروشة ومسيحة في غلاية ذات طبقتين

أو فوق ماء ساخن .

ملعقة كبيرة زبدة

زالال بيضة مخفوقة جيدا حتى يشتد .

نصف فنجان طيب علب غير محلى

٣. نقط عطر القهوة أو غيرها من الطيبات التي ترغب

طعمها .

## طريقة العمل

ضع الشيكولاته والسكر في أنية على النار ، ثم أضف

الطيب والقهو والزبدة وحرك المزيج حتى يغلى ويعقد ولكي

تتحقق من نضجه خذ شيئا منه بملعقة صغيرة واقطره في ماء بارد

فاذا وجدته قليلا للمسك باصابع اليد ارفعه حالا عن النار

وأضف اليه العطر ثم اسكب المزيج بالتدريج على زلال البيض خافقا

اياها بالملعقة فيصبح جاهزا للاستعمال .

## كريمها القهوة — ٢

تستعمل لحشو وتلبس السكك وتحفظ لمدة طويلة

فنجان سكر ناعم  
ملعقتان كبيرتان حليب غير محلى  
٥ ملاعق كبيرة شيكولاته مبروشة أو بدلا منها ملعقة زبدة  
وملعقتان كاكاو .

ملعقتان صغيرتان من ملح الطرطار  
٣ نقط عطر القهوة  
ثلثين فنجان قشدة كثيفة  
نصف ملعقة صغيرة روح أو عطر اللوز  
ملعقتان صغيرتان حليب  
نصف فنجان سكر تذليلج  
زلال بيضة مخفوقة جيدا حتى يشتد

ضع السكر والشيكولاته والقهوة والحليب في أنينة على  
النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان ، عندها  
اضف ملح الطرطار وكف عن التحريك وتابع العمل كما في قهوة  
كريمها القهوة نمسره ١.





## الكريما ١

تستعمل لحشو وتزيين الكعك

### المواد : —

ثلثين فنجان قشطة كثيفة  
نصف ملعقة صغيرة روح أو عطر اللوز  
ملعقتان صغيرتان حليب      نصف فنجان سكر ثلث  
زلال بيضة مخفوقة جيدا حتى يشتد

### ( طريقة العمل )

امزج الحليب بالقشدة واخفق جيدا حتى يشتد ثم أضف  
السكر بالتدريج وحرك بملعقة من الخشب وبعد ذلك أضف زلال البيضة  
فتصبح الكريما جاهزة لحشو الكعك .

ملاحظة : يمكنك اذا اردت ان تخفقي نصف فنجان زبدة وتضيفيه  
الى الكريما وتخفقيه معا جيدا ثم تزين الكعك بها لأن خفق القشدة  
يحتاج الى حكمة وبقا فإذا خفقت القشدة كثيرا تتحول الى زبدة  
وإذا لم تخفقي جيدا تبقى مائعة فلا تشتد ولا يستطيع التزيين بها ،  
فزيادة قليلا من الزبدة أو المارجرين يجهد القشدة ويجعلها شديدة  
وطيلة للتزيين بها .



## كريما ٢

تستعمل في حشو وتلبيس الكعك وأحيانا لتلبيس  
كمكة العرس

المواد :

زال ٤ بيضات مخفوقة حتى يشتد

نصف ملعقة صغيرة عطر الليمون

سكر تثليج قدر ما يحتاج      ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

ذرة لون « ثمن ملعقة صغيرة »

نصف ملعقة صغيرة عطر الراسبای

عصير ليمونة قدر ما يحتاج

### ( طريقة العمل )

اخفق زلال البيض مضافا اليه أثناء الخفق تدريجيا ما يلزم من  
سكر التثليج منخلا مع اللون ونخفق جيدا حتى يشتد المزيج ثم  
أضيفي قليلا من عصير الليمون والعطر واخفقي كثيرا حتى يشتد  
الكريما فتصبح جامدة لحشو وتلبيس الكعك .



### كريميا - ٣

تستعمل لحشو وتزيين الكعك وتحفظ مدة طويلة

المواد :

زلال ٣ بيضات

ملعقة صغيرة عطر الفانيليا أو ما ترغب طعمه من الأرواح

الخطوية • سكر ثلجي قدر ما تحتاج

طريقة العمل :

اخفق زلال البيض جيدا وأضف السكر تدريجيا واستمر

بالخفق مدة ١٥ دقيقة حتى تجمد جيدا وتقدر أن تزين بها

الكعك من أنبوب التزيين •

ملاحظة : اقسم المزيج الى ثلاثة اجزاء ثم اضع الى جزء

ملعقة فانيليا ونقطة من اللون الزهري والى جزء نقطة من الأخضر

فيمكنك أن تحشو الكعك أو البسكوت بالجزء الأول من الكريميا

وبعد ذلك تزينه بالزهري والأخضر

## الكريما الناعمة

تستعمل لحشو كعك البرتقال وغيره

### المواد :

٦ ملاعق كبيرة سكر

٣ ملاعق كبيرة نشاء

صفار بيضتان مخفوق جيدا

فنجانان عصير البرتقال وحب طيب علب

زالال بيضتان مخفوق حتى يشتد

نصف فنجان قشطة او ملعقتان كبيرتان من طيب العلب

### الحلى .

نصف ملعقة صغيرة عطر البرتقال او وبروش برتقال

١ ونصف فنجان مارجرين او زبدة

### \*( طريقة العمل ) \*

اخلط السكر والنشأ مع قليل من عطر البرتقال حتى ينعم  
ثم اصف باقى عطر البرتقال والحب الطيب وصفار البيض وحرك جيدا  
وضع المزيج فى غلاية مزدوجة ذات طبقتين واغله على النار قدر  
١٥ دقيقة وحرك بدون انقطاع حتى يثقل ويكثف المزيج ، عندها  
ارفعه عن النار ولخفته جيدا حتى ينعم ثم اتركه حتى يبرد تماما

اخفق الزبدة جيّدا حتى تبيض وبعد ذلك أضف اليها بالتدريج  
المزيج البارد ملعقة فملعقة بالمناوبة مع زلال البيض واخفق جيّدا  
حتى ينفذ الزلال والمزيج وتصبح الكريما ناعمة وبعد ذلك أضف  
المطر وحركه فتصبح الكريما جاهزة للاستعمال .



## الفصل الثاني عشر

### أنواع القطنائر الإسفنجية للطريقة الرئيسية لعمل القطنائر الإسفنجية

#### المواد :-

- ١ فنجان من دقيق
- بيضتان
- ٤ ملاعق كبيرة من الماء البارد
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال
- ١ فنجان سكر

#### \* (طريقة العمل)

يفصل صفار البيض عن بياضه ويخفق الصفار حتى يتكاثر ويصير في لون الليمون ثم يضاف اليه فنجان من السكر بالتدريج وأربع ملاعق كبيرة من ماء بارد ثم ينخل فنجان من الدقيق مضافا اليه نصف ملعقة صغيرة من الملح وملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة ويضاف تدريجيا الى المزيج الأول ويحرك

بدون أن يخفق ثم يضرب ببياض البيض حتى يصير كالرغاوى  
ثم يمزج بالمعينة بخفة • يدهن صاجان بالزبدة ثم يرشان  
بالدقيق وترفق المعينة عليهما ويخبزان في فرن معتدل الحرارة  
ثم يقلب كل منهما على قطعة من القماش مرشوشة بالسكر المسحوق  
وتقطع الحوافي الجافة بسكين حادة ثم ييسط فوقهما أى نوع  
من الربى أو الهلام ( الجلى ) ثم تلفان وهما ساخنان  
بشرط أن يحصل ذلك بمفتهى السرعة حتى يبردا ثم يرفع غنهما  
القماش ويقطمان •



### فطيرة الكاكاو

المواد : -

نصف فنجان سكر مسحوق  
ملعقتان ونصف من الكاكاو  
ملعقة صغيرة مسحوق خميرة رويال  
ثمن ملعقة صغيرة من ملح بيضتان  
١ فنجان قشدة مخفوقة



### \* طريقة العمل \*

يخلط السكر بالكاكاو والدقيق ومسحوق الخميرة والملح  
• معا . يكرّب صفار البيض حتى يتكاثف ويضاف اليه الدقيق  
المخلوط بالتدريج ثم يضاف بياض البيض بعند ضربه تماسكا  
تسطح العجينة في صياح ذى حلفة قصيرة مدهون حتى تصير رقيقة  
جيدا بمقدار ثمن البوصة وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة  
خمس عشرة دقيقة وبعد قليها كما تقدم في الوصفة السابقة  
وتقطع اطرافها تبسط على وجهها قشدة محلاة ومخطوطة بباي  
نوع من العطور ثم تلف كما سلف في الوصفة السابقة وبعد  
ان تبرد تقطع قطعا بمقتار بوصة ونصف ثم تقدم .

### فطيرة القشدة

تستعمل الطريقة الرئيسية وتصب في قالب مستدير وتخبز  
في فرن معتدل الحرارة مدة ٣٠ دقيقة ثم تشق وتحشى بالقشدة  
المخلوطة بالفانيليا .





## الفطيرة الفاخرة

### المواد : -

- ١ فنجان من سكر مجروش
- ١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا.
- نصف فنجان من صفار البيض
- نصف فنجان من ماء فاتر
- ثمن ملعقة صغيرة من الصودا
- واحد ونصف فنجان من دقيق جيد
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق خميرة رويال
- نصف ملعقة صغيرة من ملح

### (طريقة العمل)\*

يُنخل السكر ويؤخذ منه ملعقتان عليهما خلاصة الفانيليا ويوضعان على ناحية ثم يوضع صفار البيض في وعاء عميق ويصب عليه الماء بعد خلطه بالصودا ويخفق حتى يصير مثل الرغاوى ويضاف لسكر شيئاً غشيقاً ثم السكر الممزوج بالفانيليا ويستمر في الضرب ويحطّ الدقيق ومسحوق الخميرة والملح معاً ويمزج بعناية مع المزيج الأول ثم تصب العجينة في قالب غير مدهون وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٠ - ٥٠

دقيقة • يقلب القالب ويترك حتى يبرد فتفزلق الفطيرة من نفسها  
والا تساعدينها بواسطة نصال اذا تسعر انزلاتها ثم يقرر  
الجزء الأحمر وتشق الفطيرة الى ثلاث طبقات ثم يحشى ما بين  
الطبقات بحشو الليمون ثم تزين الجوانب والفطيرة بمخلوط  
للزينة الذى يحضر فى سبع دقائق - يراجع باب الحشو والزينة.

### فطيرة الشمس المشرقة

٦ بيضات

ثمان ملعقة ملح

١ وربع فنجان سكر مجروش

٦ ملاعق كبيرة من ماء بارد

١ فنجان من دقيق

١ ملعقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال

نصف ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

نصف ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

### ( طريقة العمل )

يفصل زلال البيض عن صفاره ويضرب البيضاض حتى  
يصير مثل الرغلاوى مع اضافة الملح اليه • يغلى السكر فى  
الماء حتى يعقد ثم يصب فوق العجينة على شرط الا تخفق  
ثم تصب العجينة فى أنية من صفيح مدهونة ورشوشة بالدقيق •  
على وجه الفطيرة سكر مجروش وتخيز فى فرن معتدل الحرارة  
مدة ٢٠ دقيقة حتى يصير وجهها احمر ذهبيا ثم تخلص بحرص  
من جوانب الانية وتترك حتى تبرد وتقطع قطعا صغيرة  
لتقديمها • وهذا النوع يعيش بضعة ايام دون أن يتعدد •

## فطيرة اسفنجية باللبن

المواد :

٤ بيضات

١ فنجان سكر

٦ ملاعق كبيرة لبن ساخن

١ ملعقة كبيرة عصير الليمون

نصف قشرة ليمونة كبيرة مبشورة •

١ فنجان دقيق

نصف ملعقة صغيرة من الملح

واحد ونصف ملعقة صغيرة مسحوق خميرة رويال

### ( طريقة العمل )

يخفق صفار البيض حتى يتكاثر ثم يضاف اليه نصف

السكر ويخفق بالتوالي ويصب اللبن الساخن ثم باقى السكر

ويضاف بياض لانيض بعد خفقه ثم عصير الليمون وقشره ويضاف

الدقيق بعد خلطه بالملح ومسحوق الخميرة ويمزج الجميع ثم

تصب العجينة في قالب وتخبز على حسب الطريقة السابقة •

## كعكة اسفنجية

### المواد :

٦ بيضات

١ فنجان سكر مجروش

نصف قشرة ليمونة مبشورة

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

١ فنجان دقيق

١ ملعقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال

نصف ملعقة صغيرة من الملح

### \*( طريقة العمل ) \*

يضرب صفار البيض بمضرب سلك حتى ينكاثف ويضاف

اليه السكر تدريجيا ثم عصير الليمون وقشر الليمون المبشور

ونصف بياض البيض بعد خفقه أيضا ويخلط الجميع خلطا

بسيطًا وتصب العجينة في اناء غير مدهون وتخبز في فرن

معتدل الحرارة مدة ٤٥ — ٥٠ دقيقة .

بعد استخراج الفطيرة من القالب تقليب وتترك قليلا حتى

حتى اذا بردت انزلقت بنفسها بسهولة .



## الكعكة الاسفنجية السريعة

### المواد : -

- ربع فنجان من السكر
- نصف ملعقة صغيرة من روح الليمون .
- نصف قشرة ليمونة مبشورة
- ثلاثين فنجان من الماء البارد
- واحد فنجان دقيق
- واحد ملعقة صغيرة مسحوق خميرة رويال
- أربع بيضات
- ربع ملعقة صغيرة ملح

### ( طريقة العمل )

يخفق صفار البيض حتى يتكاثر ويصبح لونه فاتحا ثم يضاف السكر تدريجيا مع استمرار الخفق ثم يضاف الليمون المبشور وروح الليمون والماء بالتدريج مع توالي عملية الخفق عند كل اضافة ثم تخلط المساحيق معا وتضاف الى المزيج وتقلب ويحمر بياض البيض تماما .

ويضاف الى العجينة ويمزج الجميع معا مزجا تاما بحيث لا يضرب ثم توضع العجينة في صاج قصير الحافة بعد دهنه وتخبز في فرن معتدل الحرارة مدة ٢٥ دقيقة .

وهذا النوع يقدم ساخنا او باردا مع القشدة المضروبة .

### الكريمة :

٣ ملاعق كبيرة من السكر الناعم ، ملعقة كبيرة من الماء يضاف السكر الى الماء ويرفع على نار هادئة جدا حتى يغوب السكر تماما ثم يظلى مسدة عشر دقائق ، وحتى يحمر لونه ( كريمة ) فيرفع من فوق النار .

### الكستردة :

٤ بيضات كبيرة ، نصف كوب لبن ، ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم مع قليل من الفانيليا .

### طريقة العمل :

تدمن أربع قوالب صغيرة سلادة بالسمن أو قالب كبير يخفق البيض خفيفا ثم يضاف الى اللبن الدافئ المحلى بالسكر تدريجيا مع التقليب الجيد يضاف الخليط وتضاف الفانيليا ثم تصب الكريمة في القوالب وتبرد حتى تجمد ثم يصب عليها خليط الكستردة وتوضع القوالب في صينية بها ماء يصل الى منتصفها ثم تترج في فرن متوسط حتى تجمد ثم تترك حتى تبرد تماما وتقب على صحن التقديم .

## تورنة الشيكولاتة

### المواد للمجينة :

- كيلو جرام من الدقيق الأبيض الفاخر .
  - ذرة ملح وملعقة كبيرة بيكنج بودر .
  - ٣ ملاعق كبيرة مسحوق الكاكاو .
  - ٣ قطع من الزبد في حجم البيضة الكبيرة .
  - ٦ ملاعق كبيرة من السكر الناعم المذوى بالمسل الأسود .
  - ٣ بويضات كبيرة ومربوبة .
  - ملعقة كبيرة لبن طازج .
- حلو الشيكولاتة :

- ربع كيلو جرام سكر بودرة .
- ٥٠ جرام شيكولاتة جلفة .
- ٣ ملاعق كبيرة ماء .
- قطعة زبد في حجم البيضة الصغيرة + فانيليا .

### طريقة العمل :

ينخل الدقيق مع الملح والخمرة والكاكاو معا ثم تضرب الزبد جيدة حتى تصبح لينة ثم يضاف اليها مقدار من السكر مع الاستمرار في الضرب الجيد والخلط ثم يضاف الى هذا الخليط مقدار البيض المربوب جيدا وتكون الاضافة تدريجية بعد ذلك يضاف الى الخليط

السابق مقدار الدقيق الذى سبق تجهيزه ويخلط الجميع معا جيدا الى ان تحصل على عجينة ناعمة متجانسة المكونات .

ثم تدمن صينية بالزبد وتصب فيها العجينة وتزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٥ دقيقة مع التأكد بعد ذلك من نضجها تترك الصينية حتى تبرد تماما .

لعمل الطوى تذاب قطع الشيكولاتة في الماء على نار هائئة ثم يترك الخليط الى ان يصبح دافئا .

يضاف له بعد ذلك السكر والفانيليا ويقلب جيدا على حمام مائى بحيث لا يصل الى درجة الغليان ثم يضاف له مقدار الزبد وقليل من الماء اذا احتاج الامر تصب الطوى بسرعة على سطح الكعكة الباردة وتترك حتى تجمد في الثلاجة ثم تقدم التورتية مع الشاي وتجعل بوحدات الجوز واللوز ان وجد .

### جاتوه جوز الهند

#### المواد :

٦ ملاعق كبيرة من الدقيق ، ذرة ملح ، ٣ ملاعق كبيرة من السمن الصناعى او الزبد الانرنجى الغير ملح ، ٢ ملاعق كبيرة من مربى الليمون ، ٣ ملاعق كبيرة من مبشور جوز الهند .



### طريقة العمل :

يدمن ١٢ قالب من قوالب الفطيرات ( تارلت ) الصغيرة بالسمن وينخل الحقيق وذرة الملح في سلطانية ويضاف اليه السمن أو الزبد ثم تقطع بالسكين ويفرك بأطراف الأصابع حتى يخففى ويصير شبيه بفتات الخبز ، يعجن الخليط بالماء البارد عجينة يابسة نوعاً ثم يفرك سمك ١/٨ بوصة وتقطع ١٢ دائرة بقطاعه مشرشرة قطرهما بوصة ، تدمن القوالب المعدة بدوائر العجين ثم يخزم القطاع بشوكة ويخبز في فرن حار نوعاً مدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج الفطير ويصير لونه ذهبياً فيرفع من الفرن .

يبرد وتملا الوحدات بالمربى ثم يرش السطح بجوز الهند يمكن استعمال أى نوع من المربى ولكن الأفضل استعمال أنواع غريبة كمربى الأناناس أو السفرجل مثلاً .



### تورته العنب بالكريمة

٢٠٠ جرام دقيق ابيض فاخر ، ١٠٠ جرام زبد ، بيضة ، ٥٠ جرام من السكر السنقرفيش ، ذرة ملح للتزين ، ٧٠٠ جرام من ثمرة العنب ، ٣ صفار بيض ، ١٢٥ جرام من كريمة طازجة ، ٥٠ جراماً من سكر بودرة .

## المسواد :

في اناء من الزجاج صفي مقدار دقيق العجينة مع مقدار الزبد بعد تقطيعها الى اجزاء واطافة البيضة ومقدار السكر سنتر فيش وذررة الملح ثم اعجنى الخليط جيدا واذا حصلت على عجينة جافة يمكنك تلينها بمقدار نصف كوب من الماء البارد اصنعي كرة من العجينة واتركيها مغطاة بقطعة قماش نظيفة لمدة نصف ساعة في هذه الاثناء اغلي مقدار العنب وخلصيه من البذرة ثم افردى العجينة بحيث لا يزيد سمكها على ٨ سم وضعيها في طبق فرن بعد دهنه بقليل من الزبد ثم انحرزي وجه العجينة بشوكة مع وضع مقدار العنب موزعا على الوجه ثم ادخلي الطبق في فرن حار لمدة ٢٠ دقيقة في هذه الاثناء اضربي صفار البيض مع مقدار الكريمة الطازجة والسكر البودرة واضففيه الى التورقة ثم ادخليه مرة اخرى الى الفرن لمدة ٢٠ دقيقة مع مراعاة ان تكون الحرارة متوسطة .



رقم الايداع ٣٩٢١ / ١٩٩٠

دار فراج للطباعة

بجوار مساكن رئاسة الجمهورية / دار السلام



## فن صناعة الحلوى

هذا الكتاب نظري وعملي .. حرصت فيه المؤلف على أن يكون مرشداً لرتبة البيت في صناعة الحلوى والأطباق الشهية اللذيذة التي تفتح الشهية وتغذي الجسم.

إنه يعلمها أن تصنع الجاقوه .. التورقة .. اللبسوسة .. الكعك .. القطائف .. الكنافة الخ .. إنه دليل قيم يحتوي على أكثر من مائتي صنف من أصناف الحلوى اللذيذة .. إنه كتاب لا غنى عنه لكل ربة بيت وسيدة مجتمع .

الثن ١٥٠ قرش

